ПОДПИСКА: "ПОЧТА РОССИИ" – 60300, "ПРЕССА РОССИИ" И "РОСПЕЧАТЬ" – 18127

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ

Твой рецепт нужен всем!

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Лучшие рецепты наших читателей всего за 8 рублей

№6 ИЮНЬ 2008



стр. 17

"ПОРОСЯТА" В КАРТОШКЕ
от Ульяны Сорокиной из Ельца



стр. 32

РЫБНАЯ КОСА В СОУСЕ
от Марины Видаковой из Новомосковска



стр. 58

КЛУБНИКА В ШОКОЛАДЕ
от Анастасии Соколовой из Москвы



Фирменное блюдо семьи москвичей Виноградовых *стр. 10–11*

КАРМАШКИ ИЗ СВИНИНЫ С НАЧИНКОЙ

ISSN 1818-6327

ЧИТАЙ В ЭТОМ НОМЕРЕ:



с. 16


с. 38


с. 57

Темы с обложки выделены цветом

Призы и конкурсы

Следующий номер журнала выйдет 8 июля. Как всегда, он будет составлен из писем наших читателей-кулинаров. Присылай и ты рецепт и фото по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". В письме расскажи немного о себе и обязательно укажи свои паспортные данные, адрес с индексом, телефон, дату рождения и конкурсную рубрику. Авторов всех опубликованных рецептов ждет денежный приз — 500 рублей. Когда ты получишь его почтовым переводом, пожалуйста, напиши об этом в редакцию или сообщи нам по электронной почте:gotovte@burda.ru

ПРОВЕРЕНО ЛГ РЕДАКЦИЯ — Печать означает, что блюдо приготовлено редакцией по рецепту читателя.



Сотрудник редакции опытный шеф-повар Ирина Жукова

Это лето прекрасное!

Июнь. Все лето впереди! Отдыхайте, набирайтесь сил и здоровья на целый год. Сама природа об этом заботится: кушайте витаминчики: свежие овощи и фрукты. В июне созревает клубника. Как приятно среди зимы открыть ароматную баночку с клубничным вареньем и ощутить запах лета! Я обязательно сварю клубничный джем по рецепту Светланы Лыфарь. Необычно и вкусно!

Лето — раздольная пора для детишек. Аппетит у них в это время года особенно хорош. В этом номере вы найдете несколько полос с рецептами блюд для детей. Это и пюре, и запеканки, и оладушки, и симпатичные тортики для маленьких сладкоежек. Хорош пирог от Марии Ясинской, так и хочется проглотить кусочек!

Спасибо вам за письма. До встречи в июле!



Взрослым и детям

Хочу поделиться с вами изысканным рецептом. Я его придумал, будучи вожатым ВДЦ "Орленок". Блюдо очень вкусное (пальчики оближешь, в буквальном смысле) и всегда является украшением нашего стола. Готовится в несколько этапов.

Денис Титарчук, г. Новочебоксарск

"Мечта вожатого"

ПОНАДОБИТСЯ

● 7 больших картофелин; 500 г горбуши; 1 банка лечо с грибами (300 г); 200 г твердого сыра; 3 луковицы; сок 0,5 лимона; 300 мл сливок; 2 яйца; зелень, соль, перец, растительное масло по вкусу

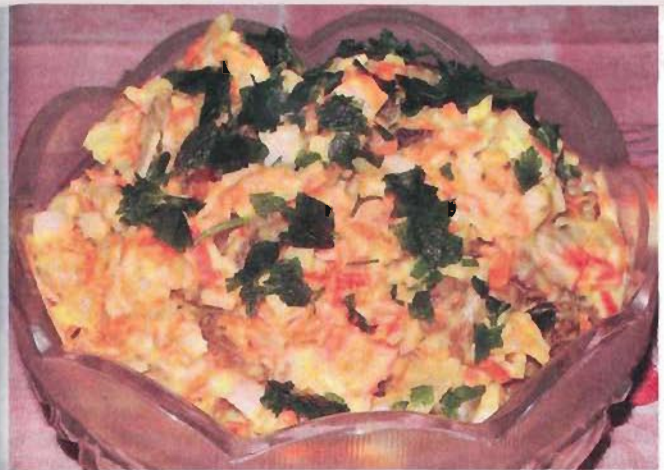
ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить и нарезать средними кольцами. Рыбу очистить от костей и чешуи, затем нарезать на небольшие кусочки.
2. Рыбу и лук посолить, поперчить, потом, чередуя слои, выложить в миску, залить соком лимона и растительным маслом, оставить на 30 мин.
3. Картофель помыть, очистить, нарезать кружочками толщиной 3 мм. Половину картофеля выложить на смазанный растительным маслом противень.
4. На картофель положить рыбу с луком. Залить лечо с грибами, сверху выложить оставшийся картофель.
5. Запекать в предварительно нагретой до 180°С духовке 30 мин.
6. **Приготовить соус.** В глубокую миску натереть на мелкой терке сыр, добавить сливки, яйца, рубленую зелень. Смесь перемешать и взбить венчиком.
7. Картошку с рыбой залить соусом, вновь поставить в духовку и запекать 10 мин.

КОНКУРС!



Август — это молодая картошка и капуста. Что ты готовишь в этом месяце? Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и заполни купон на с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Надежда Дубровина, г. Тамбов. **Своих гостей я удивляю вкусным и очень сытным салатом.**

Салат "Рыжик"

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 упаковка крабовых палочек; 1 большая луковица; 1 морковь; 400 г отварных грибов (шампиньоны или белые); растительное и сливочное масло для жарки; зелень, соль, перец, майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки мелко нарезать. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке. Лук и морковь вместе обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
2. Грибы нарезать, затем обжарить на сливочном масле до полной готовности.
3. Крабовые палочки, лук, морковь, грибы соединить, посолить и перемешать.
4. Салат поперчить по вкусу, заправить майонезом и вновь хорошо перемешать. Салат готов.

Суп из щавеля с яйцом

Елена Рощина, г. Саратов. **Обожаю этот суп!**



ПОНАДОБИТСЯ

● 3 картофелины; 1 луковица; 1 морковь; 3 пучка щавеля; 3 яйца; раст. масло; соль; майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке. Овощи слегка обжарить на раст. масле. Яйца сварить вкрутую, нарезать. Щавель нарезать соломкой. Картофель нарезать кубиками. Кубики картофеля положить в 3 л кипящей воды, через 3 мин добавить тушеные овощи, яйца, щавель. Посолить, варить 5 мин.
2. Суп разлить по тарелкам, заправить майонезом или сметаной, посыпать рубленой зеленью.

Летний суп-пюре



Анастасия Сарапулова, г. Екатеринбург. **Я обожаю готовить не меньше, чем есть.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 картофелины; 400 г кабачка; 2 моркови; 1 луковица; 2 зубчика чеснока; 2 ст. л. слив. масла; 2 ст. л. раст. масла; 100 мл нежирных сливок; 50 г гренок из черного хлеба; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать полукольцами, чеснок нарезать, лук и чеснок обжарить в смеси слив. и раст. масла.
2. Картофель и кабачки нарезать кубиками, морковь натереть на крупной терке. Овощи положить в сковороду, посолить, поперчить, накрыть крышкой и потушить в течение 4–5 мин.
3. Все ингредиенты переложить в небольшую кастрюлю, залить горячей водой так, чтобы она только покрывала овощи, довести до кипения и варить 15 мин. Шумовкой вынуть овощи, измельчить в блендере, вновь положить в кастрюлю хорошо размешать.
4. Перед подачей на стол влить в суп сливки, положить гренки, перемешать и разлить по тарелкам.

МЕНЮ СЕЗОНА

Салат "Здоровье"



Светлана Чеснокова, г. Липецк. **Спасибо Ирине Жуковой за прекрасно оформленные блюда. На фото я со своей дочкой Полиночкой.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 250 г моркови
- 4 ст. л. сока лимона
- 0,5 ч. л. сахара
- щепотка соли
- 1 ст. л. густой сметаны
- 1 ч. л. минеральной воды
- 1 ст. л. очищенных семечек подсолнечника
- зелень петрушки, молотый черный перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь помыть, очистить и натереть на средней терке.
2. Сок лимона соединить с сахаром, солью и хорошо перемешать. Соком лимона залить морковь и оставить на 10 мин.
3. Зелень петрушки мелко нарезать. Сметану, минеральную воду взбить миксером, поперчить по вкусу.
4. Взбитую сметану выложить на морковь, посыпать рубленой зеленью и украсить семечками.



Ольга Авдонина, г. Кинешма. **Хочу предложить закусочку со свежей зеленью. Меня научила готовить это блюдо моя тетушка Натка.**

Рулесы с сыром и зеленью

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 упаковка крабовых палочек
- 200 г копченого колбасного сыра
- 200 г майонеза
- укроп и петрушка по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр натереть на мелкой терке и перемешать с майонезом. Зелень петрушки и укропа мелко нарезать (не смешивать).
2. Крабовые палочки раскрутить и разделить на 2 части. Промазать смесью из сыра и майонеза. Одну часть палочек посыпать петрушкой, другую — укропом.
3. Палочки вновь свернуть, проткнуть зубочисткой, выложить на блюдо и подать к столу.

Ольга советует

- **Очень вкусную начинку для рулесов можно приготовить из тертого на мелкой терке сыра, 1 зубчика чеснока и мелко нарезанной ветчины.**

Салат "Банановая фантазия"

Лидия Пелевина, г. Нижний Тагил. **В этот салат можно добавить немного жидкости из-под кукурузы.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 банка консервированной кукурузы; 2 моркови; 300 г вареной колбасы; 2 банана; 0,5 стакана вареного риса; 3 яйца; 250 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, морковь сварить, очистить и нарезать кубиками. Колбасу и бананы мелко нарезать.
2. Колбасу, бананы, яйца, морковь, кукурузу, рис соединить и хорошо перемешать.
3. Массу выложить в салатник, добавить майонез и еще раз перемешать. Салат готов.

"Курица на черносливе"



Здравствуйте! Я хочу поделиться рецептом очень вкусного салата. Готовить его легко, а я готова есть его каждый день. Понадобится: 200 г куриного филе; 150 г чернослива без косточек; 200 г маринованных шампиньонов; 200 г сыра; 3 вареных яйца; майонез, листья салата по вкусу. Куриное филе отварить и мелко нарезать. Чернослив замочить в горячей воде на 15 мин, обсушить и мелко нарезать. Грибы нарезать пластинами. Яйца и сыр натереть на средней терке в разную посуду. На тарелку выложить листья салата, на них выкладывать салат слоями: чернослив – курица – грибы – яйца – сыр. Каждый слой промазывать майонезом.

Валентина Рудакова, г. Чебоксары



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск.

Куриное филе с творожной начинкой и грибным соусом

ПОНАДОБИТСЯ
- 3 кур. окорочка; 3 ст. л. соевого соуса; соль, перец, растительное масло по вкусу
- **Для начинки:** 150 г нежирного творога; 0,5 пучка укропа; 4 зубчика чеснока
- **Для соуса:** 250 г шампиньонов; 1 луковица; 250 мл сливок; 0,5 ч. л. муки; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Окорочка без кожи и костей отбить. Филе разрезать поперек на 2 части, посолить, поперчить, замариновать в соевом соусе на 1 ч.
2. Творог перемешать с рубленым укропом, чесноком, выложить на середину филе, свернуть рулетом, закрепить концы и обжарить с двух сторон на раст. масле.
3. **Сделать соус.** Лук, грибы мелко нарезать. Лук слегка обжарить, затем добавить грибы, жарить вместе 5 мин. Сливки перемешать с мукой, влить в сковороду к грибам и луку, посолить, поперчить, помешивая, довести до кипения.
4. Рулетики в сковороде залить соусом, после закипания тушить 7 мин.

Суши по-русски из куриных ножек



Наталья Беляева, г. С.-Петербург. **Часто готовлю мужу, очень любим изобретать домашние варианты ресторанных блюд!**

ПОНАДОБИТСЯ

на 2 порции:
- 200 г риса; 250 мл воды; 1 ст. л. 9-процентного уксуса; 0,3 ч. л. соли; 0,5 ч. л. сахара; 2 куриные ножки; соевый соус, специи по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные ножки отварить до готовности, отделить мясо от костей.
2. Мясо нарезать на ломтики, приправить специями по вкусу, затем обжарить на растительном масле до золотистого цвета.
3. Воду налить в сотейник, добавить уксус, соль, сахар, перемешать и всыпать рис. Накрыть крышкой, довести до кипения, огонь уменьшить, тушить в течение 15 мин. Огонь выключить, оставить блюдо на плите под крышкой еще на 10–15 мин.
4. Рис выложить на тарелки, полить соевым соусом, сверху положить куриное мясо.



Время приготовления: 30 мин
Количество порций: 2–4

Людмила Болотова, Мурманская обл. **Ваш журнал очень интересен, необычен, из рук выпускать не хочется.**

Салат "Очарование" с клубникой

ПОНАДОБИТСЯ
- 6 шт. редиса
- 2 кисло-сладких яблока
- 1/4 часть кочана пекинской капусты
- 300 г клубники
- 50 г сыра твердых сортов

Для заправки:
- 2 ст. л. лимонного сока
- 2 ч. л. сахара
- 4 ст. л. растит. масла
- соль, черный молотый перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Редис помыть, удалить хвостики, нарезать соломкой. Пекинскую капусту разобрать на листья, помыть, обсушить на салфетке, нашинковать соломкой. Яблоки очистить от кожуры, удалить сердцевину и тоже нашинковать тонкой соломкой.

2. Приготовить заправку. Соединить лимонный сок с растительным маслом, добавить 1 ч. л. сахара, соль, перец по вкусу, тщательно перемешать венчиком.

3. Редис, яблоки и пекинскую капусту соединить, перемешать, залить заправкой, выложить в салатник. Посыпать оставшимся сахаром.

4. Сыр натереть на мелкой терке. Клубнику помыть, нарезать на четвертинки, оставив 1 ягоду целой. Посыпать салат сыром, украсить четвертинками клубники, в центр выложить целую ягоду.

Ирина Жукова советует

- **Вместо пекинской капусты в это блюдо можно положить любой зеленый салат, а также добавить свежую зелень петрушки, укропа, сельдерея.**
- **Заправить салат из свежих овощей и ягод можно нежирной сметаной или легким майонезом, смешанным в равных частях с натуральным йогуртом.**
- **В лимонную заправку для салата хорошо добавить 1 нарезанный зубчик чеснока и 1 ч. л. сушеных пряных трав, это улучшит вкус блюда.**

Фото: А. Карпенко (1), Кулагин (1)



Время приготовления: 1 ч 30 мин
Количество порций: 5–6

Анна Михайловская, Воронежская обл. **Мой рецепт очень прост. Это сможет приготовить любая женщина.**

Утка с рисом и солеными огурцами

ПОНАДОБИТСЯ
На 6 порций:
- утка средних размеров
- 5 соленых огурцов
- 1 стакан огуречного рассола
- 2 луковицы
- 3 больших помидора
- 2 стручка сладкого перца
- 150 г сливочного масла
- 1 ст. л. муки
- свежая зелень
- соль, перец по вкусу
- 1 стак. риса, 1 стак. консерв. зеленого горошка на гарнир

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Утку выпотрошить, помыть, нарезать на порционные куски, посолить, поперчить. Обжарить куски утки на сковороде со сливочным маслом, выложить в отдельную посуду.

2. Лук очистить и мелко нарезать. В масле от жаренья утки обжарить лук и муку до золотистого цвета.

3. Приготовить соус. Помидоры ошпарить кипятком, снять кожицу, мякоть мелко нарезать. Стручки сладких перцев, удалив семена, нарезать соломкой. Зелень порубить. Перец, зелень, помидоры выложить к луку, тушить 5 мин. Влить рассол, уварить соус до консистенции жидкой сметаны.

4. Огурцы нарезать кубиками, вместе с кусками утки выложить в соус. Посолить и поперчить. Тушить на слабом огне около 50 мин.

5. Рис сварить, смешать с горошком. Выложить гарнир на блюдо горкой, в центре сделать углубление, вылить туда соус. Куски утки выложить на гарнир и подавать на стол.

Ирина Жукова советует

- **Вместо утки для этого блюда можно использовать индейку или ее филе.**
- **На гарнир можно сварить молодой картофель.**
- **Сладкий перец в соусе можно заменить сушеной паприкой.**



Летние ароматы

Начало лета — прекрасная пора даже в мегаполисе. В районе Новогиреево, куда мы приехали в гости, буйно цвела сирень, и ее душистый запах доносился из скверов. А в квартире Виноградовых мы ощутили другой, типично летний аромат — свежей клубники. Познакомившись с гостеприимными хозяевами — Ольгой, Вадимом — и их трехлетней дочкой Юлечкой и войдя в комнату, мы увидели источник аромата: в центре накрытого стола красовался торт, украшенный ягодами клубники. По глазам Юли мы поняли, что ей, так же как и нам, хочется начать прямо со сладкого, да кто же разрешит! Ведь мама столько всего наготовила, а торт полагается есть в самом конце.

Не менее аппетитно выглядела и молодая картошечка с укропом, и салат из краснокочанной капусты и желтого перца, но когда Ольга внесла на блюде горячие свиные эскалопы, запеченные с помидорами и сыром, их запах затмил все остальные. Все-таки главная пища — это мясо!

Как водится, сначала гостям показали квартиру: детскую, взрослую комнаты и маленькую, уютную кухню, где есть все, что нужно хозяйке. В детской комнате — спортивный комплекс для Юли.

За обедом малышка попробовала всего понемногу и убежала играть, заглядывая с вопросом: когда торт дадут?

А за столом шла неторопливая беседа. Супруги рассказали о себе. Вадим — менеджер, Ольга — редактор. Пока дочка маленькая, Ольга работает неполную неделю. Познакомились они 10 лет назад. Ольга сказала, что у них была замечательная компания. Ставили мини-спектакли, ходили в походы. Там-то они с Вадимом и пересеклись, стали встречаться. Потом поженились, и Ольге пришлось осваивать искусство кулинарии. Вадим оказался в еде очень разборчивым. По его мнению, пища должна быть вкусной, свежей и полезной для здоровья. Поэтому жареное, жирное, соленое в их семье подается к столу редко. Предпочтение отдается тушеным или запеченным блюдам, куриному филе, нежирной рыбе, овощам. По утрам все едят кашу, мюсли или творог. В обед обязательно первое: супы, щи, грибная лапша, летом — окрошка. На ужин к горячему блюду всегда подается салат из свежих овощей. Летом овощи и зелень поступают с дачной грядки. Выращивают их конечно же бабушки.

Мы поинтересовались, а клубника для торта с дачи?

— Нет, с рынка, для подмосковной еще рано, — сказала Ольга,— а на даче мы собираем луговую землянику. За нашим вареньем по осени бывает целая очередь друзей и родственников.

Летом Ольга часто печет пироги и торты со свежими ягодами. Все она умеет готовить быстро и вкусно, в этом мы убедились и записали много рецептов. Торт оказался вкуснейшим, да еще низкокалорийным. Бисквитные коржи Оля прослоила кремом из нежирного творога с сахаром, загущенного желатином.

Летние вечера длинные, но пришло время прощаться. Мы вручили гостеприимным хозяевам подарок от наших спонсоров — электропечку из каталога для всей семьи "Мегги Молл".

В гостях побывали редактор Наталья Колесникова и фотограф Дмитрий Позднухов



Мясо готово!





Фото слева: первый кусочек торта — любимой дочке. Фото справа: многофункциональная мини-печка CLATRONIC — подарок от каталога товаров для всей семьи "Мегги Молл"— незаменимый помощник и дома, и на даче.

Мегги Молл

Кармашки из свинины с начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

● 6–8 свиных эскалопов (по 200 г каждый); 2 помидора; 150 г сыра; 3 ст. л. готовой горчицы; специи; 2 луковицы; 2 зубчика чеснока; зелень; 500 г брокколи; оливки без косточек; растительное масло



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

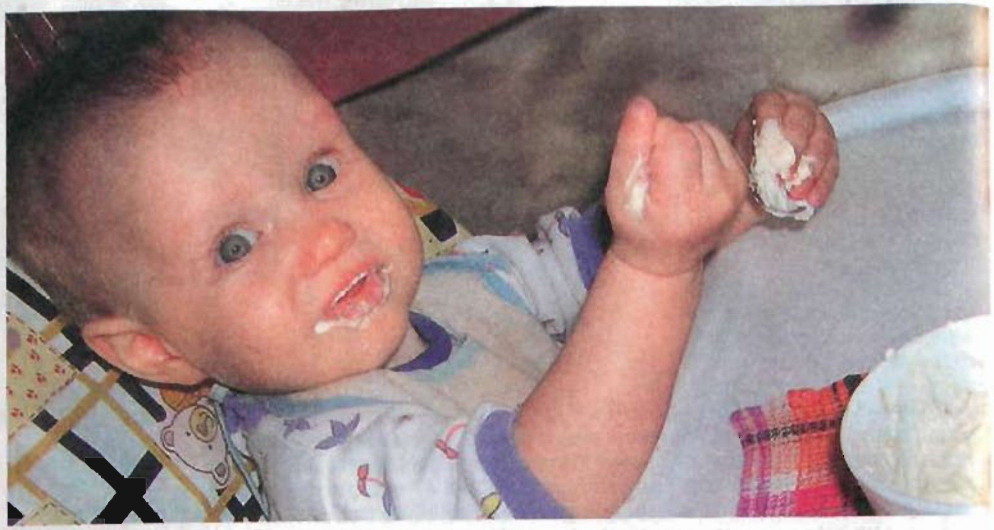
1. Эскалопы разрезать вдоль так, чтобы получился кармашек. Смазать горчицей, дать замариноваться в течение 2 ч.

2. Приготовить начинку. Лук нарезать, обжарить на раст. масле. Зелень и чеснок порубить. Сыр натереть. Смешать лук, зелень, чеснок и 1 ст. л. сыра.

3. Наполнить эскалопы начинкой. Выложить на противень, смазаный раст. маслом. Посыпать тертым сыром. Сверху выложить кружки помидоров и нарезанные оливки. Запекать в духовке 30 мин при 180°С. Подавать с брокколи.

ПРИГЛАСИТЕ НАС К СЕБЕ!

Хочешь увидеть свою семью на нашей обложке? Пришли нам приглашение в письме вместе с рассказом о себе и своих близких, о ваших любимых блюдах. Не забудь заполнить купон на с. 66. Приглашение пошли по адресу: 127521, Москва, а/я 60, "Люблю готовить!". Мы приедем с подарком!



Ложечку за маму...

Моей дочурке Снежане 7,5 месяца. Наступило время прикорма. К сожалению, то, что полезно, не всегда по вкусу ребенку. Искусство мамы — подать полезное как вкусное! Это блюдо рекомендуется для детей с 6 месяцев.

Марина Бурлакова, г. Уфа

Творожок с бананом на обезжиренном кефире

ПОНАДОБИТСЯ:

● 200 мл кефира (обезжиренный, без фруктовых добавок); 1/4 банана среднего размера

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Налить кефир в стеклянную баночку. Вскипятить воду в неглубоком ковшике. Снять ковшик с огня. Опустить баночку с кефиром в воду. Кефир начнет нагреваться на водяной бане. Ни в коем случае не доводить кефирную массу до кипения! Оставить на 30 мин. Кефирная масса начнет расслаиваться.

2. Примерно через 30 мин профильтровать сыворотку и творожистый остаток через сито.

3. Банан размять вилкой до получения однородной массы.

4. Добавить банановое пюре в творожок и хорошо перемешать. Приятного аппетита!

Марина советует

● Напоминаю, что новый прикорм рекомендуется вводить постепенно, начиная с 1/2 чайной ложки.

КОНКУРС!



Делаешь на зиму припасы? Консервируешь овощи, фрукты, грибы? Тема августа — заготовки. Пришли нам рецепты и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию получишь 500 руб.



Мария Ясинская, г. С.-Петербург

Пирог "Глазунья"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 200 г растопл. маргарина; 200 г сахара; 4 яйца; 200 г муки; 2 ч. л. разрыхлителя; 250 мл молока; 0,5 пакетика ванил. пудинга; 100 г сметаны; 300 г консерв. абрикосов; 2 ст. л. рубл. фисташек

● **Для заливки:** 250 мл абрикос. компота; 1 пакетик заливки для тортов (закипятить)

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин взбить, добавить остальные ингредиенты, перемешать. Тесто выложить на противень. Выпекать в духовке при 180°C 15 мин.

2. Сделать украшения. Пудинг развести 50 мл молока, довести до кипения. Остальное молоко вскипятить. Пудинг с молоком влить в молоко. Довести до кипения, охладить. Добавить сметану, перемешать. На корж выложить "кляксы" из пудинга ("белки яиц"). Печь еще 10 мин. На "белки" выложить абрикосы (желтки), посыпать фисташками и залить заливкой.

Овощное пюре с мясом

Елена Сохацкая, г. Уфа. **Это пюре я готовлю для младшего сына.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 50 г мясного фарша; 1 картофелина; 1 морковка; 50 г цв. капусты; 50 г белокочан. капусты; 50 г стручковой фасоли; щепотка соли

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Овощи мелко нарезать, выложить в кастрюльку, добавить фарш, посолить и хорошо перемешать. Залить кипятком так, чтобы он покрыл овощи. Варить в течение 15 мин.

2. Овощи остудить и взбить миксером или в блендере до однородной массы. Вкусное пюре готово.

Пряники "Поросячьи пятачки"



Ольга Доброхотова, г. Барнаул. **Моя любимая дочь Дарья — мой главный дегустатор. Она очень любит мне помогать и очень старается.**

ПОНАДОБИТСЯ:

● 1,5 стак. сахара; 1 стак. кипятка; 2 яйца; щепотка соли; 1 ч. л. соды; 0,5 ч. л. молотых пряностей (имбирь, корица); 150 г маргарина; 5 стак. муки; разноцв. конфетки для украшения; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Растопить на сковороде 0,5 стакана сахара, постепенно, помешивая, влить кипяток, всыпать остальной сахар, нагревать до полного растворения сахара.

2. Массу слегка остудить, добавить 1 яйцо и 1 белок (желток оставить для украшения), соль, соду, пряности, растопленный маргарин, муку и замесить не очень крутое тесто.

3. Тесто раскатать в пласт, рюмкой вырезать кружочки. Выложить их на смазанный растительным маслом противень. Верх пряничков смазать взбитым желтком.

4. Выпекать в предварительно нагретой до 200°C духовке 20 мин. Чуть остудить и украсить разноцветными конфетками.

Желе с фруктовым салатом



Марина Библиева, г. Москва. **Дети очень любят этот легкий фруктовый салат, а я его просто обожаю!**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 пакетик оранжевого желе (135 г)
- 600 мл холодной воды
- 150 г черного винограда без косточек
- 150 г зеленого винограда без косточек
- 1 апельсин

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Виноград помыть, обсушить и разрезать пополам. Апельсин очистить, разделить на дольки и нарезать их на маленькие кусочки.

2. Желе растворить, руководствуясь инструкцией, затем влить воду и остудить до состояния сиропа.

3. В сироп положить виноград и апельсин, затем разлить массу по формочкам по 200 мл.

4. Остудить массу до загустения, затем быстро опустить основу формочек в горячую воду и перевернуть на тарелки.





Гузель Файзуллина, г. Уфа. **Этот рецепт специально для маленьких сластен.**

Торт "Детский"

ПОНАДОБИТСЯ
- **Для теста:** 1 стак. манки; 1 стак. сметаны; 1 стак. сахара; 150 г растопл. маргарина; 2–3 яйца; 0,5 ч. л. гаш. соды; 1 стак. муки; раст. масло
- **Для крема:** 2 стак. молока; 3 ст. л. манки; 1 лимон; 300 г слив. масла; 0,5 стак. сахара
- **Для украшения:** кулинарная обсыпка; 1 банан

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Стакан манки залить стаканом сметаны оставить набухать 1 ч. Затем добавить растопленный маргарин, яйца, сахар, соду, муку. Перемешать, вылить в смазанную маслом форму.

2. Запекать в нагретой до температуры 180°С духовке 30 мин. Остудить, разрезать вдоль на два коржа.

3. Сделать крем: Сварить 2 стак. молока с 3 ст. л. манки, 0,5 стак. сахара, остудить, добавить натертый лимон с соком. Затем постепенно ввести в крем растопленное слив. масло, перемешать.

4. Верх одного коржа промазать кремом, накрыть вторым коржом. Верх торта также промазать кремом, обсыпкой и кружочками банана.

"Морские полосатики"

Мария Федорова, г. С.-Петербург. **Чтобы накормить маленькую привереду — чего не придумаешь!**



ПОНАДОБИТСЯ
- 700 г филе минтая; 1 ст. л. кетчупа; 1 ст. л. майонеза; 3 ст. л. муки; кусочек красного болг. перца; перец горошком; соль, специи для рыбы; растит. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе нарезать на кусочки, посолить, приправить, обвалять в муке и обжарить с двух сторон на раст. масле до полуготовности.

2. Кусочки рыбы переложить на смазанный маслом противень и нарисовать на одной стороне полоски из кетчупа и майонеза, чередуя цвета. Из перца горошком сделать глазки, из красного перца — рот.

3. Запекать в нагретой до 180°С духовке 15–20 мин.

Творожная запеканка

Здравствуйте! Я молодая мама дочери Натальи. С рождением дочери меню потребовало срочного пересмотра, т. к. кормление грудью и количество свободного времени вносят свои коррективы.

Сначала много пекла: пиццу, жареные пирожки, пироги, блинчики кабачковые, оладушки из Агуши, запеканки. За это я уже поплатилась 4 лишними килограммами. Наташа много спала, и я могла себе это позволить. Но ребенок растет, спит все меньше и времени на готовку катастрофически не хватает! Кушать по-прежнему хочется, вот и приходится "фильтровать" рецепты, отбирая все, что готовится "на быструю руку". Я знаю, что у вас был рецепт запеканки "вкус детства", но он осложнен процессом варки каши. Я готовлю проще. Нужно: 3 пачки 9-процентного творога; 1 яйцо; 4 ст. л. манки; щепотка соли; 2 ст. л. сахара; 1 стакан молока (200-мл пакетик Агуши). Все нужно соединить и перемешать. Поставить в нагретую до 200°С духовку на 45 мин.

Елена Морозова, г. Москва





Алевтина Таранова, г. Орел. **Это печенье делается из овсяных хлопьев, особенно полезно для детей.**

Овсяное печенье

ПОНАДОБИТСЯ
- 2 яйца; 1,5 стак. сахара; 5 ст. л. сметаны; 200 г растопл. маргарина; 2 ст. л. меда; щепотка соли; 1 ч. л. гаш. соды; 3 стак. хлопьев "Геркулес"; 3 стак. муки; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, сахар, сметану, маргарин, мед, соль, хлопья, муку соединить и хорошо перемешать. Тесто убрать в холодильник на 1 ч.

2. Из теста сформовать шарики величиной с грецкий орех. Выложить их на смазанный растительным маслом противень. Чуть приплюснуть. Выпекать в нагретой до температуры 150°С духовке в течение 45 мин.

Рыбные оладушки



Юлия Апанасенко, г. Волжский, Волгоградская обл. **Я молодая мама, моей доченьке 10 месяцев. Она привередлива в еде, и мне каждый раз приходится придумывать, чем же ее покормить. Эти оладьи Аленушка уплетает за обе щечки!**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 банка рыбных консервов в масле; 2 луковицы; 4 ст. л. манки; 70 мл молока; 4 яйца; щепотка соды; зелень, соль, лавровый лист по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Консервы тщательно размять вилкой, предварительно вынув большие косточки. Лук мелко порубить и смешать с рыбой.

2. Вбить яйца в рыбу и лук, добавить манку, соду, хорошо все перемешать.

3. Пожарить небольшие оладушки, наливая ложкой в смазанную маслом сковороду.

4. Сложить оладушки в кастрюльку, добавить лавровый лист, рубленую зелень, полить молочком и тушить 10 мин.



Время приготовления: 50 мин
Количество порций: 8–10

Елена Бегунова, г. Валуйки, Белгородская обл. **Мой младший сынок Данилка очень любит эти забавные котлеты.**

"Камыши" из мясного фарша

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг мясного фарша; 3 луковицы; 2 зубчика чеснока; 4 яйца; панировочные сухари; 2 плавленых сырка; майонез; 2 вареных желтка, 1 свежий огурец, 2 кукурузинки, гвоздика для украшения; пучок зеленого лука; растительное масло; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Луковицы и чеснок очистить, пропустить вместе с фаршем через мясорубку. Добавить 1 яйцо, соль, перец, тщательно перемешать.

2. Плавленые сырки нарезать кубиками, 3 яйца взбить в отдельной миске. Панировочные сухари высыпать на плоскую тарелку. Вареные желтки натереть на мелкой терке.

3. Сделать из фарша овальные лепешки, выложить в центр каждой кубики сыра, сформовать удлиненную котлетку, похожую на камыш.

4. Каждый "камыш" обмакнуть во взбитые яйца и обвалять в панировке, повторить дважды. Жарить "камыши" в большом количестве раст. масла со всех сторон.

5. Жареные "камыши" выложить на тарелку, выстланную бумажными салфетками, чтобы удалить излишки масла. Воткнуть в каждый деревянную шпажку. Смазать кончик "камыша" майонезом, обвалять его со всех сторон в тертом желтке.

6. Выложить "камыши" на блюдо, украсить зеленым луком и лягушкой из огурца. Глаза лягушки сделать из кукурузы и сушеной гвоздики. Дети будут в восторге.

Ирина Жукова советует

● Блюдо будет более диетическим, если эти котлетки не жарить, а запечь в духовке, сразу воткнув в них деревянные шпажки.

● Выпекая котлеты в духовке, не забудьте несколько раз перевернуть их на противне.

Фото: О. Кулагин (2)



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 4–6

Ульяна Сорокина, г. Елец. **Этот рецепт заслужил высшую похвалу моего семилетнего сына Максима.**

"Поросята" в картошке со сметаной

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г мякоти свинины; 1 кг картофеля; 2 яйца; 1 стак. сметаны; 3/4 стак. молока; 3 ст. л. манной крупы; соль, перец по вкусу; 2 ст. л. муки; 1 ст. л. сливочного масла; растительное масло для запекания; зелень, редис, огурец для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Свинину нарезать на порционные куски толщиной 1 см. Отбить, посолить, поперчить. Обжарить на горячей сковороде с раст. маслом до полуготовности.

2. Картофель очистить, сварить в подсоленной воде до готовности. Отвар слить. Картофель размять в пюре, добавив теплое молоко, 1 яйцо, муку, слив. масло, 3 ст. л. сметаны, перемешать.

3. Каждый кусок свинины густо обмазать карт. пюре со всех сторон, чтобы получился вид толстого пирожка-"поросенка". Яйцо взбить. Кисточкой обмазать каждого "поросенка" яйцом, обвалять в манной крупе. Выложить на смазанный раст. маслом противень, запекать 20 мин в духовке, нагретой до 200°С, до подрумянивания.

4. Готовых поросят выложить на тарелку, подавать со сметаной, посыпанной зеленью. Украсить ломтиками огурца и редиса.

Ирина Жукова советует

● Для детей младшего возраста такое блюдо можно приготовить из мясного или куриного фарша. В фарш хорошо добавить размоченный в молоке белый хлеб.

● Чтобы свиное мясо было нежнее и мягче, намажьте его с двух сторон горчицей и оставьте для пропитки на 1 ч.

● Если у детей аллергия на яйца, не кладите их в пюре и не смазывайте ими котлеты. Румяную корочку можно получить, намазав котлеты сметаной.

МАСТЕР-КЛАСС



Время приготовления: 1,5 ч
Количество порций: 8–10



Фото: Д. Позднухов (б)

Закуска что надо!

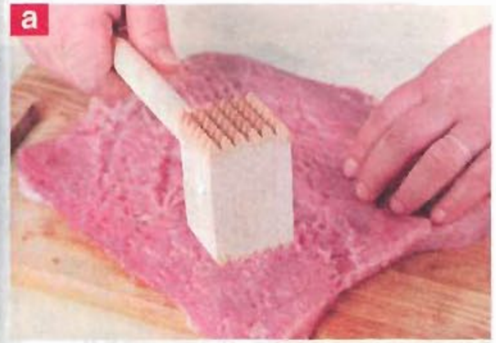
Когда я прочитала ваш журнал, сразу начала готовить по вашим рецептам и целый день простояла на кухне. Мне тоже захотелось поделиться с вами рецептом простого и вкусного блюда. Надеюсь, оно понравится и другим хозяйкам.

Ольга Петрова,
пос. Иглино, Башкортостан

КОНКУРС!



Хочешь, чтобы Ирина Жукова показала, как правильно приготовить твое любимое блюдо? Тогда пришли его рецепт вместе со своим фото и купоном со с. 66. Приз за публикацию — 500 руб.



а



б

Свиной рулет с чесноком и грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 1,5–2 кг мякоти свинины; 400 г любых грибов; 2 луковицы; приправы для мяса; 3 зубчика чеснока; 150 г сыра; сок 1 лимона; 1 кубик грибного бульона; 6 ст. л. раст. масла; соль, перец по вкусу; зелень петрушки и укропа; перец зеленый и красный для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кусок свинины разрезать вдоль не до конца, развернуть в широкий пласт. Хорошо отбить (**а**). Посолить, поперчить, посыпать приправами, полить соком лимона. Оставить на 15 мин. Смазать раст. маслом.

2. Приготовить начинку. Сыр натереть на мелкой терке. Лук и грибы очистить, мелко нарезать, слегка обжарить на раст. масле. Снять с огня, добавить измельченный бульонный кубик, рубленый чеснок, тертый сыр, 4 ст. л. раст. масла. Все хорошо перемешать (**б**).

3. Готовую начинку выложить на пласт свинины (**в**), разровнять ложкой или ножом. Свернуть мясо рулетом (**г**). Перевязать шпагатом.

4. Выложить рулет на смазанный раст. маслом противень (**д**), запекать 1 ч в духовке при 180°С, поливая выделившимся соком.

5. Готовый рулет выложить на блюдо, нарезать. Украсить кольцами перца, зеленью.

Ирина Жукова советует

● **Начинку для рулета можно делать любую: из орехов и жареного лука; из чернослива с чесноком; из моркови.**

● **Рулет будет сочнее, если запечь его в фольге. Через 40 мин развернуть фольгу, обмазать мясо майонезом, запекать еще 10 мин.**



в

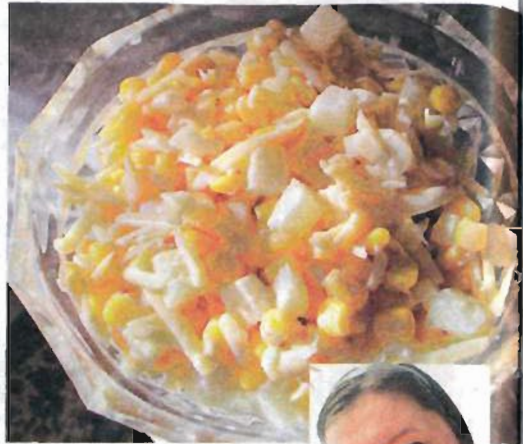


г



д





Рыбный день



Здравствуйте! С большим интересом читаю ваш журнал и многое из него беру себе на заметку. Я молодая мама, мне 22 года. И у меня есть муж Роман и сыночек Андрей, ему 2,5 годика. Мне нравится готовить. Вот и решила поучаствовать в вашем конкурсе.

Олеся Дитюк, г. Бердск, Новосибирская обл.

На этот раз я решила приготовить рыбный супчик, салат, жареную горбушу с картофелем и сварила кисель. Еще испекла наш любимый тортик "Черепаший домик", и как раз уложилась в 300 рублей. Замечу, что больше всего затрат (116 руб.) потребовал торт, так что, если хотите быть экономной, откажитесь от сладкого.

С сынишкой сходили в магазин и купили для супа и второго: горбушу за 60 руб., майонез за 17 руб., крахмал — 10 руб., сухари панировочные — 10 руб., а остальные продукты (картофель, лук, морковь, зелень) у нас свои, с дачи! Соль, перец, растительное масло есть в домашних запасах. Для салата купили: 1 банку консерв. ананасов за 25 руб.,1 банку кукурузы — 20 руб., 200 г сыра — 40 руб., чеснок взяла из домашних запасов.

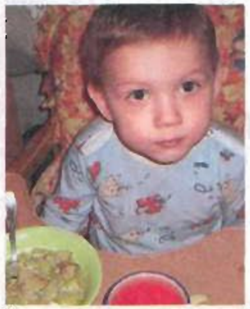


Сначала очистила и разделала **рыбу**. Голова и хвост пошли на бульон. Пока он варился, занялась вторым блюдом. Тушку рыбы нарезала на кусочки толщиной 1,5 см, удалила кости, посолила, поперчила. В миске взбила яйцо. Обваляла кусочки рыбы в муке, обмакнула в яйцо, а затем в панировочные сухари. Жарила на сковороде с растительным маслом с двух сторон до золотистой корочки. На другой сковороде обжарила нарезанный лук и тертую морковь. Немного зажарки отложила для супа. Жареную рыбку выложила на противень, сверху распределила зажарку, добавила немного воды, накрыла фольгой. Запекала 10 мин в духовке, нагретой до 180°С. Затем сняла фольгу, на каждый кусочек положила ложку майонеза и опять отправила в духовку на 5 мин, чтобы майонез подрумянился. На гарнир я очистила 6 картофелин, нарезала кружочками, посолила, положила в стеклянную кастрюлю, добавила 1 ст. л. сливочного масла, накрыла крышкой и запекала в микроволновке 7 мин, затем перемешала, пекла еще 7 мин, добавила немного майонеза, перемешала и еще запекала 2 мин.

Когда второе было готово, занялась **супчиком**. Вынула голову и хвост из бульона, отдала кошечке. В бульон добавила 4 нарезанные картофелины и остатки зажарки. Довела до кипения, добавила соль, зелень, варила 15 мин. Накрыла крышкой, дала настояться 10 мин, и готово!

Мой любимый **салат "Сочный"** делается быстро. Мелко режу консерв. ананасы, сыр тру на терке. (Вкус салата зависит от того, какой сыр возьмете.) Измельчаю чеснок, заправляю 2 ст. л. майонеза, слегка солю, перемешиваю.

Для киселя беру 1 стакан сиропа от домашнего клубничного варенья, добавляю 2 стак. воды, довожу до кипения. Развожу в 0,5 стак. воды 2 ст. л. крахмала, выливаю в кипящий сироп, помешивая, варю 2 мин. Снимаю с плиты, даю остыть.



Как же вкусен мамин суп!

Тортик "Черепаший домик" прост в приготовлении. Для него понадобилось: 5 яиц за 16 руб.; 0,5 стакана сахара — 4 руб.; 0,5 стакана сметаны — 10 руб.; 1 ст. л. какао за 5 руб.; 1,5 стакана муки за 8 руб. Для крема взяла: 0,5 л сметаны — 20 руб.; 1 стакан сахара; 1 стакан любого сока для пропитки — 5 руб. Для прослойки: 50 г чернослива за 20 руб.; 2 банана — 15 руб.; кондитерская посыпка для украшения — 5 руб. Для теста взбить с сахаром 5 яиц, добавить разрыхлитель, сметану и муку, перемешать. Тесто (оно должно быть как сметана) разделить пополам, одну часть смешать с какао-порошком.

Противень выстлать пергаментом. Чайной ложкой выкладывать на противень тесто. Выпекать лепешки 7 мин в духовке, нагретой до 200°С. Затем каждую лепешку окунуть в сок, потом в крем (сметану взбить с сахаром) и выкладывать на блюдо по кругу башенкой, чередуя лепешки с кусочками чернослива и бананов, поливая их кремом. Сверху полить кремом и украсить посыпками. Дать пропитаться 1 ч в холодильнике.



"Черепаший домик" на десерт

Фаршированные помидорки



Юлия Апанасенко, г. Волжский, Волгоградская обл. Хочется поделиться своим фирменным рецептом и удивить маму. Она очень обрадуется, увидев меня на страницах вашего журнала!

ПОНАДОБИТСЯ

- 8 крепких помидоров
- 100 г колбасного сыра
- 2 яйца
- 1 пакет лапши быстрого приготовления
- зелень, чеснок по вкусу
- майонез

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лапшу поломать на мелкие кусочки, добавить пакетики с приправой и хорошо заправить майонезом, дать постоять 3–4 ч.
2. Помидоры разрезать пополам, выкнуть мякоть.
3. Для начинки яйца отварить вкрутую, очистить, мелко порубить с зеленью. Сыр натереть на мелкой терке, чеснок измельчить.
4. Все соединить и хорошо перемешать. Помидоры нафаршировать начинкой и оставить на 3 ч.

МИНИМУМ ЗАТРАТ

Торт "Пломбир"



Татьяна Пашенцева, г. Воронеж. **Этот торт всегда получается, даже если вы редко печете.**

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 200 г маргарина; 1 стак. сахара; 1 яйцо; 0,5 ч. л. гаш. соды; 3 стак. муки; раст. масло

● **Для крема:** 250 г сливочного масла; 650 мл молока; 1 стак. сахара; 2,5 ст. л. крахмала; ванил. сахар

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Маргарин растопить, яйцо растереть с сахаром, добавить муку, соду и замесить тесто. Разделить на 5–6 частей, раскатать и выложить в формы. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 15 мин. Остудить и поломать на кусочки.

2. Сделать крем. 200 мл молока смешать с крахмалом и вылить в остальное кипящее молоко. Остудить. Слив. масло, сахар взбить, постепенно добавлять остывший кисель, ванил. сахар и продолжать взбивать.

3. В крем положить кусочки коржей. Перемешать и выложить на блюдо, придав любую форму. Верх можно украсить мармеладом, цукатами, фруктами. Торт убрать



Галина Черноносова, г. Урюпинск. **Мне 29 лет. Воспитываю сына 2,5 лет. Люблю готовить вкусные, необычные блюда и удивлять мужа, сына и гостей.**

Сырные треугольники

ПОНАДОБИТСЯ

● 250 г муки; 1 яйцо; 125 г маргарина; 0,5 ч. л. разрыхлителя; 1 желток; 3 плавл. сырка; соль; зелень укропа

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо взбить с солью. Маргарин натереть на средней терке, добавить в яичную массу. Всыпать муку, разрыхлитель и замесить тесто. Убрать в холодильник на 1 ч.

2. Сырки натереть на средней терке. Укроп мелко нарезать. Сыр и укроп соединить и перемешать.

3. Тесто раскатать, сложить вчетверо, вновь раскатать. Вырезать кружки диаметром 7 см, положить начинку, соединив края, сделать треугольники.

4. Смазать желтком, выпекать в нагретой до 180°С духовке 20 мин.

Котлетки куриные

Юлия Глушенкова, г. Москва. **Это блюдо легко и быстро готовится и еще быстрее съедается!**

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг куриного филе; 3 луковицы; 3 ст. л. майонеза; 3 ст. л. крахмала; соль, перец по вкусу; раст. масло для жарки



ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук очистить. Филе и лук вместе прокрутить через мясорубку. В фарш добавить ... крахмал, соль, перец и хорошо перемешать.

2. Фарш столовой ложкой выкладывать на разогретую с растительным маслом сковороду, формуя маленькие котлетки.

3. Котлетки обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Всем приятного аппетита!

Салат "Кубики"



Здравствуйте, ваш журнал мне нравится простыми, интересными и доступными рецептами. Некоторые блюда уже попробовали, семье понравилось. Хочу поделиться рецептом вкусненького салата "Кубики". Нужно: 200 г сыра; 200 г вареной колбасы; 3 помидора; 1 упаковка сухариков со вкусом бекона; соль, майонез, зелень по вкусу. Сыр, колбасу, помидоры нарезать кубиками. Зелень помыть, обсушить. Помидоры, колбасу и сыр соединить и хорошо перемешать. Перед тем как подать салат на стол, нужно добавить в него сухарики, заправить майонезом и вновь перемешать. По желанию украсить зеленью. Приятного аппетита!



На фотографии я с моим сынишкой Владиком.

Наташа Зайцева, г. Зеленодольск



Татьяна Липинская, г. Лида. **Моя свекровь не ест свеклу, а мы все очень любим сельдь под шубой. Я нашла компромисс и приготовила это блюдо.**

Салат "Селедка в тулупчике"

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г филе сельди
● 2 луковицы
● 2 моркови
● 3 яйца
● 100 свежих грибов
● 1 вареный желток
● майонез, соль по вкусу
● растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Морковь, лук очистить и нарезать и отдельно обжарить на растительном масле. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и мелко нарезать. Грибы нарезать и также отдельно обжарить. Филе сельди мелко нарезать. Желток натереть на мелкой терке.

2. Продукты укладывать на селедочницу произвольными слоями так, чтобы слой грибов оказался наверху.

3. Сверху украсить блюдо тертым желтком, майонезом и подать к столу.

Пирог с пловом



Маргарита Нигматуллина, г. Уфа. **Хочу поделиться рецептом пирога, который придумала сама и теперь готовлю его на все праздники.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг дрожжевого теста; 2 желтка; растительное масло

● Для начинки: 1,5 стакана риса; 0,5 кг мясного фарша (свинина + говядина); 2 луковицы; 2 помидора; 3 ст. л. растительного масла; соль и специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рис промыть и отварить до полуготовности с растительным маслом. Лук, помидоры нарезать и обжарить вместе с фаршем. Добавить рис, соль и специи и перемешать.

2. Тесто разделить на 2 части, раскатать и положить 1-й пласт на смазанный растит. маслом противень.

3. Уложить на тесто начинку и закрыть вторым пластом. Защепить края, смазать взбитыми желтками.

4. Сделать в середине верхнего пласта небольшое отверстие, выпекать пирог в нагретой до 180°С духовке в течение 25 мин.



Марина Баринкова, Ярославская обл. **Самое главное в меню для мужчины — горячий супчик.**

Куриный суп с консервированной кукурузой

ПОНАДОБИТСЯ

● **На 4 порции:** 4 куриных филе; 200 г консервированной кукурузы; 1 яйцо; соль; молотый черный перец; рубленая зелень

● **Для маринада:** 2 ст. л. соевого соуса; 1 ч. л. кукурузной муки; 1 ч. л. растительного масла; 1 ст. л. воды; 1 ч. л. сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить маринад. Сахар растворить в воде, добавить соевый соус, кукурузную муку, масло и все перемешать. Поставить на маленький огонь, варить 5 мин, постоянно помешивая. Снять маринад с огня.

2. Куриное филе помыть, нарезать соломкой, залить теплым маринадом и оставить на 20 мин.

3. Воду для супа (2 л) довести до кипения, положить в кастрюлю маринованное мясо и кукурузу из банки. Посолить суп, варить 5 мин на сильном огне без крышки, затем огонь убавить. Варить в течение 30 мин.

4. Яйцо взбить с щепоткой соли и тонкой струйкой ввести в суп, постоянно помешивая. Как только яйцо свернется, снять суп с огня.

5. Накрыть суп крышкой, дать настояться 10 мин. Перед подачей на стол поперчить, посыпать рубленой зеленью.

Ирина Жукова советует

● **Суп будет вкуснее и сытнее, если сначала сварить бульон из куриного филе с кореньями и картофелем, затем филе вынуть, мелко нарезать и снова добавить в суп. А коренья можно удалить или измельчить блендером и добавить в бульон.**

● **На курином бульоне можно готовить любые овощные супы, используя как свежие, так и замороженные и консервированные овощи.**

● **Добавляйте в суп больше свежей зелени.**

Фото: О. Кулагин (2)



Наталья Трегубова, г. Новосибирск. **Это сытное и простое блюдо можно есть как в пост, так и в праздник.**

Вегетарианский плов с грибами

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 стакана риса; 2 большие моркови; 2 сладких разноцветных перца; 2 луковицы; 200 г сухих лесных грибов; 1 головка чеснока; приправы для плова: зира, барбарис; растит. масло; зелень, перец соль по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сухие лесные грибы залить водой на 30 мин. Воду процедить. Грибы нарезать кусочками.

2. Морковь очистить, нарезать соломкой, лук нашинковать. Из перцев удалить семена, нарезать соломкой. Рис перебрать, промыть в холодной воде.

3. В казан или кастрюлю налить раст. масло. Довести до кипения. Выложить в кипящее масло грибы, жарить 5 мин, помешивая. Затем добавить морковь и лук, перемешать, жарить еще 5–7 мин. После этого добавить сладкий перец, молотый перец, приправы, посолить, перемешать, тушить еще 5 мин.

4. Залить овощи 5 стаканами горячей воды (на 1 стакан риса — 2,5 стак. воды), довести до кипения, добавить рис, разровнять его. Не перемешивать. Тушить без крышки до выкипания воды.

5. Когда вода полностью выкипит, сверху на рис выложить дольки чеснока в кожуре. Лопаткой сформовать рис горкой. Убавить огонь до минимума. Тушить 5 мин.

6. Выключить огонь, накрыть казан крышкой, дать постоять 10 мин. Подавать плов с рубленой зеленью.

Ирина Жукова советует

● **Вместо лесных грибов можно использовать свежие или мороженые шампиньоны.**

● **Рис для плова выбирайте твердых сортов или пропаренный, чтобы не разварился. Твердый рис перед варкой залейте водой на 30 мин.**



Время приготовления: 45 мин
Количество порций:4–6

Надежда Курилова, Волгоградская обл. **Много рецептов мне досталось от бабушки, искусной кулинарки.**

Цветная капуста, запеченная с сыром

ПОНАДОБИТСЯ

- 800 г цветной капусты
- 2 луковицы
- 1 стакан молока
- 150 г твердого сыра
- 1,5 ст. л. муки
- 50 г сливочного масла
- лавровый лист
- соль
- перец
- зеленый лук для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Цветную капусту разобрать на соцветия, помыть. Отварить до полуготовности в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг.

2. Репчатый лук очистить, мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке в отдельную посуду.

3. Приготовить соус. Обжарить лук на сливочном масле, добавить муку, перемешать. Посолить, поперчить по вкусу. Непрерывно помешивая, добавить молоко и лавровый лист. Довести соус до кипения.

4. В жаропрочную форму с высокими бортами выложить капусту, залить молочным соусом, сверху посыпать тертым сыром.

5. Запекать в нагретой до температуры 200°С духовке около 15 мин. Готовую запеканку вынуть из духовки, посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Ирина Жукова советует

- **Цветная капуста будет вкуснее, если при варке добавить в воду 2 ст. л. молока.**
- **Перед варкой цветную капусту советую залить холодной соленой водой и оставить на 15 мин, чтобы избавиться от огородных вредителей.**
- **В молочный соус для заливки капусты можно добавить 1 взбитое яйцо и зелень укропа, это улучшит вкус блюда.**
- **Соус для цветной капусты можно приготовить из нежирных сливок.**

Фото: О. Кулагин (1)

Кушать подано!



Хочу предложить рецепт вкусного салата в рубрику "Праздничное застолье". Этому салату нужно дать настояться 4 часа, и с каждым часом он становится все вкуснее!

Нина Ваганова, г. Красноярск

Салат "Тиффани" с виноградом

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 куриные грудки; 200 г сыра; 6 яиц; 100 г очищенных кедровых орешков; 150 г черного винограда; 150 г зеленого винограда; 200 г сметаны; 200 г майонеза; карри по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриные грудки натереть приправой карри, обжарить, остудить. Отделить мясо от костей, мясо мелко нарезать. Майонез перемешать со сметаной. Яйца сварить вкрутую и натереть на средней терке. Сыр также натереть на средней терке. Орешки обжарить. Виноградины разрезать пополам, выбрать косточки.

2. Салат укладывать слоями, каждый слой посыпать кедровыми орешками: **1-й слой** — курица, **2-й слой** — половина майонеза и сметаны, **3-й слой** — яйца, **4-й слой** — сыр, **5-й слой** — майонез со сметаной, **6-й слой** — виноградины.

Нина советует

● **Вместо курицы можно взять отварную телятину и добавить еще один слой из отварных и нарезанных шампиньонов.**

КОНКУРС!



Любишь принимать гостей и угощать их необычными блюдами? Поделись рецептами! Пришли их вместе с фото и купоном со. с. 66. За публикацию получишь от нас приз 500 руб.





Анна Сидорова, г. Южноуральск. **Мне 25 лет, замужем уже 6 лет. С мужем Александром воспитываем доченьку Таисию. Отправляю рецепт моего любимого салатика.**

Салат с кальмарами

ПОНАДОБИТСЯ

● 0,5 кг кальмаров; 2 помидора; 1 банка оливок без косточек; 1 красная луковица; 0,5 лимона; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кальмары отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой. Лук нарезать полукольцами, оливки разрезать пополам.

2. Кальмары, лук, оливки, соединить, перемешать, залить соком лимона. Оставить мариноваться на 1 ч.

3. Помидоры помыть, нарезать дольками, добавить в салат и перемешать. Салат заправить раст. маслом.

Свиные зразы в сметане

Галина Никулина, г. Славянск-на-Кубани. **На фото я с мужем Николаем Михайловичем и внуком Данилкой у нас на кухне.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг свинины; 200 г паниров. сухарей; 3 ст. л. сала; 2 яйца; 3 ст. л. сметаны; 3 ст. л. слив. масла; соль; перец; раст. масло

● **Для начинки:** 200 г ветчины; 2 луковицы; 2 вареных яйца; зеленый лук по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать треугольниками, отбить, посолить, поперчить. Лук, яйца, ветчину нарезать. Лук и ветчину обжарить, добавить яйца, рубленый зеленый лук, посолить, поперчить. Начинку выложить на треугольники, свернуть рулетом, обвалять во взбитых яйцах, затем в сухарях. Обжарить на сале.

2. Выложить рулеты в сотейник, залить сметаной и тушить в нагретой до 200°C духовке 45 мин.

"Тар-тар" из лосося



Елена Дерягина, г. Ивантеевка. Восторги гостей обеспечены!

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г филе лосося; 1 луковица; 3 ст. л. олив. масла; сок 1 лимона; треугольники из черного хлеба; 1 ст. л. красной икры; соль, перец, сметана по вкусу; листья салата; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе, лук нарезать, соединить, посолить, поперчить, выжать сок лимона. Добавить 2,5 ст. л. олив. масла. Перемешать и оставить на 15 мин. Треугольники из черного хлеба обжарить на раст. масле.

2. Пиалу смазать олив. маслом, выложить лосось с луком, примять. На тарелку с листьями салата перевернуть пиалу с рыбой. Рядом положить гренки, сметану и красную икру. Перед употреблением на гренку намазать слой сметаны, сверху положить лосось с луком и несколько зерен икры.



Рыба в кляре



Светлана Шишкова, г. Коломна. **Хочу присоединиться к созданию любимого журнала.**

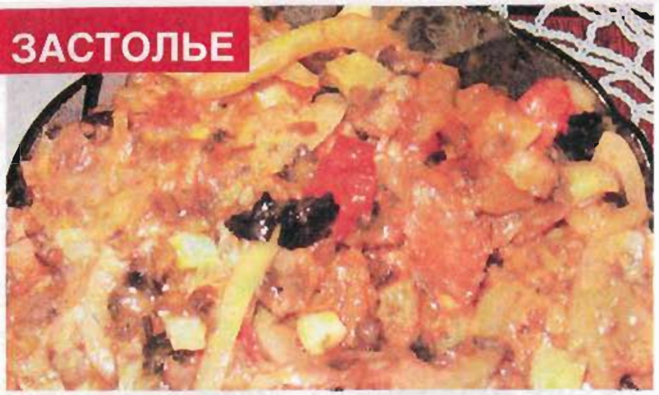
ПОНАДОБИТСЯ
- 0,5 кг филе телапии
- 1 г лимонной кислоты
- 150 г муки
- 150 мл молока
- 3 яйца
- соль, перец по вкусу
- растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Рыбу нарезать брусочками 4 см, уложить в кастрюлю. Добавить 1 ч. л. растительного масла, соль, перец, лимонную кислоту. Перемешать и убрать в холодильник на 30 мин.

2. Отделить белки от желтков. Муку развести теплым молоком, посолить, добавить желтки, перемешать и убрать в теплое место на 10 мин. Белки взбить и аккуратно ввести в тесто.

3. В сотейник налить растительное масло, нагреть. Кусочки рыбы обмакивать в тесто и обжаривать с двух сторон до золотистой корочки.



Татьяна Липинская, г. Лида. **Когда меня подруги спрашивают о каком-нибудь рецепте салатика, то первым всегда на ум приходит этот. А как приятно слышать потом "спасибо" за очень вкусный салат.**

Салат "Радуга в тарелке"

ПОНАДОБИТСЯ
- 400 г свинины; 2 луковицы; 2 моркови; 3 маринованных огурца; 3 болгарских перца (красный, зеленый, желтый); 250 г майонеза; 2 ст. л. томатной пасты; красный молотый перец; 3 ст. л. уксуса; сушеные грибы, соль по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Лук нарезать. Свинину отварить в подсоленной воде, нарезать соломкой. Лук и свинину замариновать в уксусе, разведенном в 1 стакане воды, оставить на 2 ч.

2. Морковь натереть на крупной терке и обжарить на растительном масле. Огурцы нарезать соломкой.

3. Грибы отварить, после чего обжарить на масле. Перец нарезать.

4. Все соединить, заправить салат майонезом, перемешанным с томатной пастой, добавить щепотку красного перца и вновь перемешать.

Салат "Нежность"

Юлия Умникова, г. Воронеж. **Этот салат — украшение любого праздничного стола.**



ПОНАДОБИТСЯ
- 300 г вареного куриного мяса; 2 свежих огурца; 3 вареных яйца; 100 г чернослива без косточек; 0,5 стакана грецких орехов; укроп; петрушка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Курицу, чернослив, орехи мелко нарезать. Яйца, огурцы натереть на средней терке.

2. Салат укладывать слоями. Каждый слой промазывать майонезом: **1-й слой** — курица, **2-й слой** — огурцы, **3-й слой** — тертые яйца, **4-й слой** — чернослив, **5-й слой** — рубленые орехи, **6-й слой** — зелень. Вкусный салат готов!

Королевское блюдо



Покупаю ваш журнал с июня прошлого года. Спасибо за хорошие рецепты. Самое главное — что все из доступных продуктов. Предлагаю рецепт самого любимого блюда нашей семьи. Куриное филе (700 г) нужно посолить, поперчить и обжарить в глубокой сковороде до полуготовности. Слегка смазать майонезом. Шампиньоны нарезать, обжарить, посолить, поперчить и выложить на филе. Лук нарезать полукольцами, обжарить, выложить на грибы, смазать майонезом. Нарезать колечками 2 соленых огурца и положить их на лук, смазать майонезом. На него — нарезан. кружочками помидоры, смазать майонезом и посыпать тертым сыром. Запекать в нагретой до 200°С духовке 35 мин. Украсить маслинками. Попробуйте, очень вкусно и полезно.

Лидия Селезнева, г. Казань



Зоя Соколова, г. Москва. **Высылаю вам рецепт оригинально оформленного салата.**



Сырный салат в корзинке из черри

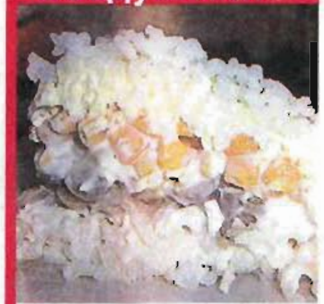
ПОНАДОБИТСЯ
- 0,4 кг помидоров черри; 200 г сыра; 3 яйца; 2 зубчика чеснока; укроп, майонез по вкусу; маслины, листья салата для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сыр натереть на мелкой терке, яйца сварить вкрутую, мелко нарезать. Укроп, чеснок измельчить. Все соединить, добавить майонез и хорошо перемешать.

2. Из помидоров вырезать корзиночку (с двух сторон вырезать дольки под прямым углом), 2 помидора оставить для украшения. Корзиночки наполнить сырным салатом и выложить их на блюдо на листья салата. Украсить половинками помидорок и маслинами.

Салат "Воздушный"



Ольга Кузьмина, г. Пенза. **Предлагаю рецепт салата, который я всегда готовлю на праздники.**

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 банка консервированной кукурузы
- 200 г консервированных шампиньонов в собственном соку
- 1 куриная грудка
- 2 луковицы
- 200 г риса
- 2 вареных яйца
- майонез по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Куриную грудку отварить, отделить мясо от костей. Мясо мелко нарезать. Яйца и грибы также мелко нарезать.

2. Лук очистить, нарезать полукольцами и ошпарить, чтобы отбить горечь.

3. Рис отварить в подсоленной воде до готовности, откинуть на дуршлаг.

4. Салат укладывать слоями в салатницу, каждый промазывая майонезом. **1-й слой** — половина риса, **2-й слой** — курица, **3-й слой** — лук, **4-й слой** — грибы, **5-й слой** — консервированная кукуруза без жидкости, **6-й слой** — яйца, **7-й слой** — остальной рис. Салат готов.

ПРАЗДНИЧНОЕ ЗАСТОЛЬЕ





Марина Видакова, г. Новомосковск. **Предлагаю Ирине Жуковой приготовить это необычное и вкусное блюдо.**

Рыбная коса в сливочном соусе

ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г филе красной рыбы (форель, горбуша, семга); 300 г филе судака; 300 г филе палтуса; 100 мл сливок; 100 мл белого сухого вина; 2–3 зубчика чеснока; 2 ст. л. муки; 100 г сливочного масла; зелень петрушки и укропа; лимон, огурец, ягоды клюквы для украшения; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Все филе нарезать длинными полосками шириной 2 см. Посолить, поперчить.

2. Брать по три полоски разного филе, скрепить зубочисткой, заплести в косу. Сплести несколько косичек.

3. Приготовить соус. Чеснок очистить, пропустить через пресс. Зелень вымыть, мелко порубить. Муку обжарить на слив. масле, добавить сливки, хорошо размешать. Влить сухое вино, добавить чеснок, зелень, соль, перец. Варить на слабом огне, помешивая, до загустения соуса.

4. Поместить рыбные косички в форму для запекания, залить соусом. Запекать 15–20 мин в нагретой до 180°С духовке.

5. Готовые косички выложить на блюдо по кругу, в центр блюда вылить соус. Украсить ломтиками лимона и огурца, ягодами клюквы и зеленью и подавать!

Ирина Жукова советует

● **Чтобы рыбные косички были крепче и не развалились, смажьте полоски филе взбитым яйцом и скрепите зубочистками с двух сторон.**

● **Сплетенные полоски филе рекомендую посыпать сушеной приправой для рыбы.**

● **Косички можно запечь в духовке или на гриле без соуса, а соус сварить и подать отдельно.**

● **На гарнир к этому блюду хорошо подходит отварной картофель или вареный рис.**

Фото: О. Кулагин (2).

Виктория Шиканова, Нижегородская обл. **Главное в этом салате — красивая нарезка.**

Салат из крабовых палочек

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г крабовых палочек; 200 г консервированной кукурузы; 1 свежий огурец; 200 г вареного риса; 4 яйца; петрушка; 100 г майонеза; 100 г натурального йогурта

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крабовые палочки нарезать, оставив 2 шт. для украшения.

2. Сварить яйца вкрутую, очистить. Оставить 1 яйцо для украшения. У трех яиц отделить белки от желтков, белки нарезать кубиками.

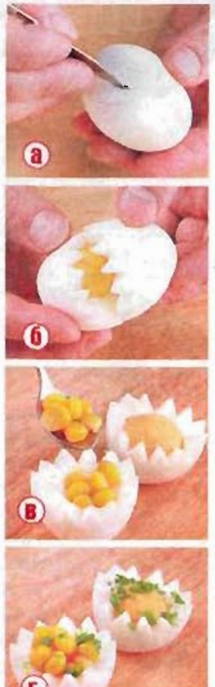
3. Зелень петрушки порубить. Растереть желтки с 1 ст. л. рубл. зелени и 1 ст. л. майонеза. Огурец нарезать кубиками.

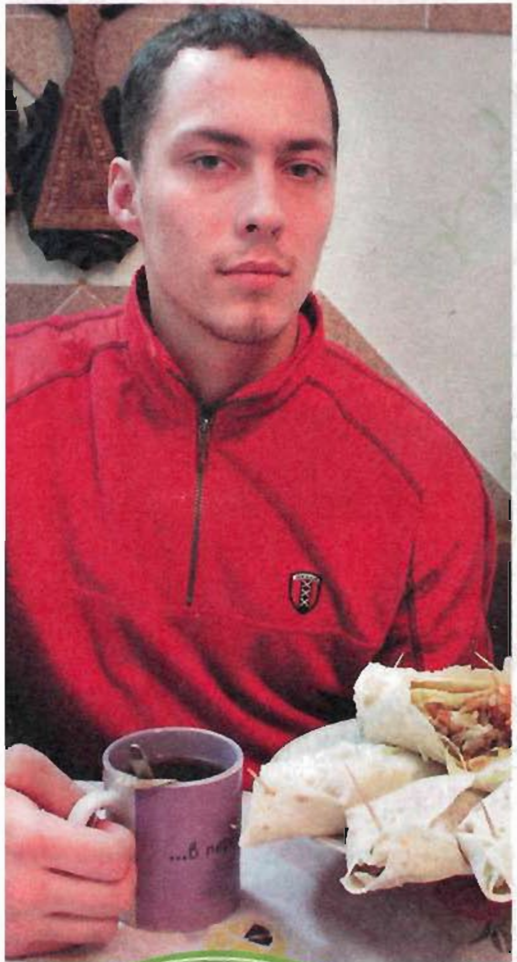
4. Для заправки сме-шать майонез с йогуртом. Выкладывать салат слоями, каждый слой смазывая заправкой: рис – рубленая зелень – огурец – крабовые палочки – белки – кукуруза.

5. Одну краб. палочку развернуть, наполнить начинкой из желтков, снова свернуть, нарезать на 3 части. Вторую нарезать кусочками.

6. Украсить салат по кругу кусочками краб. палочек. В центре поставить рулетики из палочек, а сбоку — два украшения из яйца.

7. Украшения из яйца. Сделать поперек вареного яйца разрез ножом по зигзагообразной линии, стараясь не повредить желток (**а**). Снять половинку белка с зубчатыми краями, оставив другую половинку с целым желтком (**б**). Наполнить пустую половинку белка кукурузой (**в**). Посыпать обе половинки яйца зеленью (**г**).





Отпуск, море, шаурма

Рецепт этого блюда я привез с моря, где отдыхал летом. Шаурма мне понравилась тем, что она очень сытная, вкусная и ее очень легко приготовить самому.

Александр Куюдин, г. Старый Оскол

Шаурма с овощами

ПОНАДОБИТСЯ

● **на 8 порций:** 4 листа готового тонкого армянского лаваша; 600 г мяса; 4 моркови; 2 луковицы; 200 г белокочанной капусты; соль, специи по вкусу; растительное масло для жарки

● **Для маринада:** 2 ст. л. столового уксуса; 125 мл растительного масла; соль, специи по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Мясо нарезать небольшими кусочками, посолить, приправить и обжарить на растительном масле.

2. Морковь очистить и натереть на средней терке. Сделать маринад: соль, 1 ст. л. уксуса, растительное масло соединить и перемешать. Морковь залить маринадом и оставить примерно на 30 мин.

3. Капусту тонко нашинковать, лук нарезать тонкими полукольцами. Лук залить 1 ст. л. уксуса, разведенного с водой, и оставить на 20 мин. Маринад слить, лук немного подсушить. Капусту подсолить и немного помять руками.

4. Каждый лист лаваша разделить на 2 равные части. На каждую часть положить начинку слоями в следующей последовательности: мясо – морковь – маринованный лук – капуста. Свернуть рулетом. Шаурма готова.

КОНКУРС!



Вкусно не значит долго. Умеешь готовить быстрые блюда? Пришли нам рецепты вместе с фото. Не забудь посмотреть и заполнить купон со с. 66. За опубликованный рецепт получишь 500 руб.



Марина Брунчукова, г. Ханты-Мансийск. Моим детишкам очень понравилось.

Ананасовые оладьи



ПОНАДОБИТСЯ

● 16 колец консервир. ананаса; 1 стак. муки; 100 г сахара; 2 яйца; 150 мл молока; щепотка соли; корица, сахар. пудра, ванил. мороженое; консервир. вишня по вкусу; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ананасы обсушить. Отделить желтки от белков. Муку, сахар, желтки, 50 мл молока перемешать. Влить оставшееся молоко, вымесить. Белки взбить и ввести в тесто.

2. Обмакнуть кольца ананаса в тесто и обжарить с двух сторон до золотистой корочки. Оладьи выложить на салфетки, чтобы масло стекло. Подавать, посыпав сахарной пудрой и корицей, с мороженым и ягодами вишни.

Салат "Быстрый" с кукурузой

Евгения Дмитриева, г. Саратов. На фото самый счастливый день нашей жизни.



ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервир. кукурузы; 1 банка консервир. фасоли в томатном соусе; 1 пачка сухариков с любым вкусом; майонез по вкусу; зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кукурузу без жидкости, фасоль без соуса соединить и хорошо перемешать. Зелень помыть, обсушить и мелко нарезать.

2. Салат заправить майонезом по вкусу, перед подачей на стол добавить сухарики, перемешать и посыпать рубленой зеленью.

Салат "Сытный"



Валерий Пастухов, Липецкая обл. Хочу предложить рецепт салата, который очень вкусный и быстро готовится. На фото я и моя младшая дочка Лидочка.

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 банка консервированной кукурузы

● 1 банка оливок без косточек

● 200 г крабовых палочек

● 200 г ржаного хлеба

● 200 г майонеза с соком лимона

● 2 яйца

● 1 средняя луковица

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца сварить, очистить и нарезать кубиками. Крабовые палочки нарезать соломкой, оливки — кружочками. Хлеб нарезать кубиками и обжарить на растительном масле, лук мелко нарезать.

2. Яйца, крабовые палочки, кукурузу, оливки, сухарики, лук выложить в салатник и перемешать. Салат заправить майонезом и вновь перемешать.

Салат из брынзы



Светлана Тумко, г. Тольятти. Этот салат солить не нужно.

ПОНАДОБИТСЯ
- 400 г брынзы
- 1 красный болгарский перец
- 1 пучок кинзы
- 2 зубчика чеснока
- соль, перец по вкусу
- овощи, зелень для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кинзу и 1 зубчик чеснока соединить и измельчить в блендере.
2. Очищенный и нарезанный болгарский перец также отдельно измельчить в блендере.
3. Брынзу разделить на 2 равные части. В одну добавить кинзу с чесноком, поперчить и перемешать. Другую соединить с измельченным перцем, поперчить и также хорошо перемешать.
4. На тарелку выложить слой "зеленой" брынзы, немного утрамбовать. Затем "красную" брынзу.
5. Готовое блюдо поставить в холодильник. При подаче украсить нарезанными овощами и веточками свежей зелени.



Ольга Осокина, г. Уфа. Приготовить эти пирожные под силу даже начинающей хозяйке!

Кокосовые пирамидки

ПОНАДОБИТСЯ
- 1 стак. кокосовой стружки; 0,5 стак. сахара; 2 белка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Кокосовую стружку смешать с сахаром. Белки немного взбить (в пену не нужно). Вмешать в стружку такое количество белка, чтобы получилась довольно твердая смесь (может понадобиться не весь белок).
2. Ложкой выложить пирамидки на выстланный бумагой для выпекания противень. Выпекать около 15 мин в нагретой до 180–190°С духовке до золот. корочки, внутри они должны быть мягкие.

Пирог "Быстрый"

Любовь Макуха, г. Рыбинск. Это самый быстрый и простой пирог, который можно сделать с начинкой и без нее. На фото моя любимая сестра Ирина, ее дочь Таня и мой сын Влад.



ПОНАДОБИТСЯ
- 1 стакан сахара; 1 яйцо; 200 г творога; 1 ч. л. гашеной соды; 1,5 стакана муки; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, яйцо, творог, соду, муку соединить и хорошо перемешать.
2. Форму для выпекания выложить смазанным растительным маслом и присыпанным мукой пергаментом и положить в нее тесто.
3. Выпекать пирог в предварительно нагретой до 180–200°С духовке 25 мин. Готовность проверять деревянной шпажкой.

Закуска "Фантазия"



Здравствуй, любимый журнал! Я хочу поделиться с читателями рецептом необычной и очень вкусной острой закуски.

Понадобится: 250 г колбасного сыра; 3 маринованных огурца; 2 яйца; 1 большая морковь; 2 зубчика чеснока; 100 г майонеза.

Яйца нужно сварить вкрутую, затем охладить и очистить. Сыр, сырую морковь, огурцы, яйца натереть на крупной терке. Чеснок очистить и измельчить. Потом надо все хорошо перемешать, заправить майонезом и еще раз перемешать. При желании в закуску можно добавить немного измельченной зелени укропа и петрушки.

Денис Блохин,
г. С.-Петербург



Лидия Орлова, г. Орехово-Зуево. Этот салат так называется потому, что все его составляющие — это зеленые овощи и фрукты. Очень легкий и свежий. Хорош для тех, кто хочет похудеть, но не потерять ни одного витамина.

Салат "Зеленый"

ПОНАДОБИТСЯ

На 4 порции:
- 250 г молодой капусты; 4 стебля сельдерея; 1 зеленое яблоко; 400 г консервированного зеленого горошка; 1 пучок зеленого лука; 3 ст. л. оливкового масла; сок 0,5 лимона; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту, яблоко нашинковать тонкой соломкой, сельдерей нарезать тонкими ломтиками, лук мелко нарезать.
2. Приготовить соус. Оливковое масло, сок лимона соединить и хорошо перемешать.
3. Капусту, яблоко, сельдерей, лук и горох выложить в салатник, перемешать.
4. Салат полить соусом и еще раз хорошо перемешать. Салат готов!

Печенье "Сахарное"



Ирина Норова, г. Набережные Челны. Быстро, легко и очень вкусно!

ПОНАДОБИТСЯ
- 350 г муки
- 250 г маргарина
- 25 г свежих дрожжей
- 50 мл воды
- 250 г сахара
- семена кунжута для обсыпки
- растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести в теплой воде, постепенно добавляя предварительно просеянную муку.
2. Растопленный маргарин добавить в смесь. Тщательно вымесить тесто. При желании в тесто можно добавить изюм, рубленые орехи или мак.
3. Сахар высыпать на стол. Из теста сформовать колбаски и обвалять их в сахаре, затем посыпать кунжутом. Готовую сахарную колбаску разрезать на небольшие кружочки 1,5–2 см толщиной.
4. Кружочки выложить на смазанный маслом противень. Выпекать печенье в предварительно нагретой до температуры 200°С духовке в течение 25 мин.



Галина Ертулова, Саратовская обл. **Раньше я жила в Таджикистане и там научилась делать вкусные беляши.**

Беляши с мясной начинкой

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2 стак. муки; 1 стак. молока; 1 яйцо; 1 ст. л. сахара; 1 ст. л. сухих дрожжей; 0,5 ч. л. соли; 1 стак. раст. масла без запаха

● **Для начинки:** 400 г говядины; 2–3 луковицы; соль, перец по вкусу; 1 зеленый перец для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Приготовить тесто безопарным способом. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить яйцо, сахар, соль, перемешать. Всыпать тонкой струйкой всю муку, хорошо перемешать. Дать тесту подойти, снова вымесить. Дать подойти второй раз.

2. Приготовить начинку. Мясо очистить от пленок и сухожилий, вымыть, нарезать кусочками. Лук очистить. Пропустить через мясорубку мясо и лук. Фарш посолить и поперчить по вкусу, перемешать.

3. Тесто разделить на небольшие комочки, из комочков руками сформовать лепешки величиной с ладонь и толщиной 1 см.

4. На середину каждой лепешки положить 1,5 ст. л. фарша. Края теста защепить, придав пирожку вид открытой ватрушки.

5. Жарить беляши на сковороде с кипящим раст. маслом сначала с открытой стороны без крышки 5 мин. Затем перевернуть, накрыть сковороду крышкой, жарить в течение 5–10 мин. Подавать беляши горячими, украсить зеленым перцем.

Ирина Жукова советует

● **Начинку для беляшей можно приготовить из постной свинины, а также из смеси говядины и свинины.**

● **Чем больше репчатого лука в начинке, тем она будет нежнее.**

● **Тесто получится пышнее, если вместо молока замесить его на кефире или на простокваше.**

Фото: О. Кулагин (1)



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8

Ирина Воронцова, г. Ставрополь. **Сама придумала рецепт. Даже не ожидала, что получится так вкусно!**

Морской язык под овощами

ПОНАДОБИТСЯ

● 1 кг филе морского языка; 3 моркови; 4 луковицы; 1 лимон; 150 г майонеза; 1 ст. л. томатной пасты; 4 зубчика чеснока; 4 лавровых листика; зелень петрушки и укропа; соль, перец по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Филе морского языка разморозить, нарезать небольшими кусочками, слегка посолить, поперчить. Дать пропитаться 10 мин.

2. Лук, чеснок и морковь очистить, помыть. Чеснок измельчить. Лук нарезать полукольцами, морковь — тонкими кружочками. Зелень помыть, мелко порубить.

3. Выкладывать в форму слоями: рыба – лук – морковь – рубл. зелень, лавровый лист – рыба – лук – морковь. Смазать слой моркови томатной пастой. Сверху украсить полосками майонеза и половиной рубленой зелени по спирали.

4. Накрыть блюдо крышкой, запекать в микроволновке около 30 мин (или в духовке 45 мин при 180°С). Через 30 мин снять крышку, поставить в печку еще на 10 мин.

5. Достать из печки. Посыпать сверху измельченным чесноком и зеленью, полить соком лимона, накрыть крышкой и дать пропитаться в течение 15 мин.

Ирина Жукова советует

● **По этому рецепту можно приготовить любую морскую и речную рыбу, у которой нет мелких костей.**

● **Нежирные сорта рыбы: хек, минтай, треску, пикшу — нужно сначала обильно смазать майонезом или сметаной, а потом выкладывать овощи.**

● **Рыба станет нежнее, если перед запеканием сбрызнуть ее лимонным соком и посыпать сушеной приправой.**

● **Если добавить еще один слой — сваренного до полуготовности риса, смазанного майонезом, — блюдо будет сытнее.**

Фото: О. Кулагин (1)



На муромской дороге



Здравствуй, любимый журнал "Люблю готовить!" Хочу рассказать о моем родном, самом замечательном городе Муроме. В августе 2007 года Муром с размахом отметил свое 1145-летие. Согласитесь, внушительная дата! На фото я с дочкой Алиной.

Анна Полякова, Владимирская обл.

На левом берегу реки Оки красиво расположен один из старейших городов России — Муром. Наш город имеет очень давнюю историю, богатую знаменательными событиями. Впервые о нем упоминается в летописях 862 года.

Свое имя город получил от древнего финно-угорского племени мурома, населявшего эти края. Много раз он подвергался разрушению и снова возрождался. Князья, былинные богатыри, ремесленники, воины прославили Муром. О нем написаны сказки, песни. С Муромом связана жизнь более 20 русских святых. Среди них Борис и Глеб — первые русские князья, канонизированные церковью. В городском пригороде, селе Карачарове, родился богатырь Илья Муромец, который впоследствии стал святым покровителем воинов. В Карачарове есть церковь святых Гурия, Самона и Авива — покровителей семьи. В этой же церкви находится частица мощей преподобного Ильи Муромца.



Лавка купца Тагунова, XIX в., ныне магазин

Одним из лучших произведений русской литературы XV века считается "Повесть о Петре и Февронии" неизвестного муромского автора. В нем описана история муромского князя Петра и его жены Февронии. Они делили на двоих все житейские невзгоды, были мудрыми правителями. Разделенные в конце жизни монастырскими стенами, они умерли в один день и час, а после смерти чудесным образом соединились в одном гробу, где и сейчас покоятся их мощи. На поклон этим святым, которые считаются покровителями брака, в собор Свято-Троицкого монастыря до сих пор приезжают люди. Жители города мечтают о том, чтобы 8 июля — день памяти Петра и Февронии — стал общероссийским праздником семьи и любви.



Памятник Илье Муромцу, 1999 г.



Дом купца Вощинина, XIX в. На углу — палатка с выпечкой

Выгодное положение Мурома на судоходной реке Оке способствовало тому, что здесь побывали российские монархи: Екатерина II, Павел I, Николай I. По таким случаям в городе устраивали народные гулянья. Торжественно происходила встреча императора Николая I. Ему подносили хлеб-соль: три калача на подносе и три большие стерляди в деревянной шайке. Издавна Муром славился своими калачами. Не случайно городской герб с 1781 года украшают три золотых калача на голубом поле. Веселые гулянья устраивались и в дни ярмарки, которая открывалась на день святых Петра и Февронии и длилась 10 дней. Муромлянам — искусным кузнецам и кожевенникам — было что показать на ярмарке. Что еще сказать про мой город? Он дал стране 20 героев СССР, много художников, писателей, артистов. Непростительно забыто имя уроженца Мурома Владимира Кузьмича Зворыкина, изобретателя катодной трубки для телевизора.



Расчетно-кассовый центр



Наши калачи

Хороши калачи из печи

Издавна жителей города отличала любовь к вкусной еде. Муромская стерлядка на палочках — блюдо, которое доставлялось к императорскому двору. А вкус муромских огурчиков забыть нельзя! Известно, что в селе Карачарове, на родине русского богатыря Ильи Муромца, взятки чиновникам давали семенами муромских огурцов.

В наши дни Муром по-прежнему славится вкусной выпечкой. На пересечении двух главных улиц (Ленина и Московской) каждый день выпекаются и с успехом продаются пирожки и пироги с разными начинками: творогом, повидлом, ливером, рисом, капустой, картошкой, яблоками. Пекут разную вкуснятину и в каждом доме. Хочу поделиться рецептом нашего знаменитого калача. Для теста нужно взять: 1 кг пшеничной муки; 2,5 стакана воды; 1 ч. л. сахара; 0,5 ч. л. соли; 25 г свежих дрожжей. Дрожжи растворить в стакане теплой воды с сахаром, добавить стакан просеянной муки. Все перемешать, поставить в тепло на 20 мин до увеличения объема в 2 раза. Затем в массу добавить остальную воду, муку и соль, замесить тесто. Накрыть салфеткой и поставить в тепло на 1,5–2 ч. При первом подъеме тесто следует выложить на доску, посыпать мукой и выбить хорошенько, затем переложить в емкость и поставить на второй подъем. За время созревания теста его выбивают два раза. Потом формуют калачи, укладывают на противень, смазанный раст. маслом и посыпанный мукой, ставят на расстойку в теплое место на 20–25 мин. Поднявшиеся калачи посыпают мукой и выпекают 25 мин в духовке при 180–200°С. Хлопотно? Да! Но должно получиться то, о чем в старину говорили: "Ай да калач, вкусен и горяч!"



Свято-Троицкий женский монастырь, где похоронены святые Петр и Феврония.

Пишите нам!

Расскажи об истории и кулинарных традициях своего края. Не забудь фото и купон на с. 66. Приз за публикацию — 800 руб.

НАЦИОНАЛЬНАЯ КУХНЯ



Дары Кавказа

Этот рецепт я узнала от своей подруги Мадины. В его основе — кавказская кухня. Все ингредиенты укладываются на лаваш слоями, но очень тонкими и не плотными.

Татьяна Абакумова, г. Сочи

Рулетики от Мадины

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 армянских тонких лаваша; 5 яиц; 100 г домашнего сыра; 3 ст. л. майонеза; 2 ст. л. сметаны; 1 гранат; 100 г грецких орехов; петрушка; укроп по вкусу

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сметану, майонез перемешать. Лаваши намазать смесью. Сыр натереть на мелкой терке и посыпать сверху. Яйца сварить вкрутую, охладить, очистить и нарезать. Яйца выложить ровным слоем на тертый сыр. Орехи измельчить и посыпать сверху на сыр. Гранат очистить и разобрать на зерна. Зелень помыть, обсушить и мелко нарезать.

2. Зерна граната и рубленую зелень выложить на грецкие орехи. Лаваши скрутить рулетом и нарезать на маленькие кусочки.



Светлана Леонова, г. Подольск

Пирог "Домашняя пахлава"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для теста:** 2,5 ч. л. сухих дрожжей; 3 стак. муки; 1 стак. молока; 1 яйцо; 100 г слив. масла; 1 ст. л. сахара; 1 ч. л. соли; раст. масло

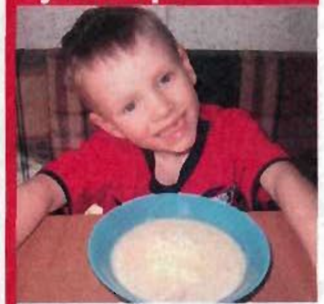
● **Для начинки:** 350 г грецких орехов; 1,5 стак. сахара; 100 г растопленного слив. масла; 100 г меда

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто, убрать в холод на 1 ч. Рубленые орехи (200 г), сахар перемешать. Тесто разделить на 5–7 частей. Раскатать в пласты толщ. 0,5 см. Один пласт смазать маслом, выложить на противень. На тесто положить орехи с сахаром. Накрыть другим пластом. Повторить. Выложить все пласты. Края защепить между собой.

2. Пирог нарезать на ромбы. Притопить в каждом ромбике половинку ореха. Кисточкой помазать пирог взбитым яйцом. Поставить в разогретую до 180°С духовку на 20 мин. Как начнет зарумяниваться, полить растопленным медом, потом опять в духовку. Зарумянится — пирог готов.

Американский суп-пюре



Юлия Пономаренко, г. Новоуральск. **Мы время от времени готовим этот суп и едим с удовольствием. Вдобавок этот суп очень сытный. На фото — сын Павлик.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 6 картофелин; 1 луковица; 200 г нарезки бекона; 200 г сметаны; 1 кубик "Говядина на косточке"; 100 г сыра пармезан; 2 стебля сельдерея; 2 зубчика чеснока; 2 ст. л. муки; 50 г слив. масла; перец, соль по вкусу; раст. масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Картофель отварить и размять в пюре. Добавить измельченный чеснок и перемешать. Вскипятить 1 л. воды, растворить кубик, положить измельченный сельдерей.

2. Бекон мелко нарезать, обжарить. Лук нарезать и также обжарить. Бекон и лук положить в бульон. Муку, сметану, черный перец соединить и перемешать.

3. Снять бульон с огня, положить картофельное пюре, перемешать миксером. Добавить сметанную смесь, сливочное масло. Все перемешать. Суп разлить по тарелкам, в каждую положить тертый сыр.

Салат "Итальянский"

Наталья Беззубикова, Карелия



ПОНАДОБИТСЯ

● 300 г ветчины; 250 г капусты; 1 яблоко; 3 ст. л. лим. сока; 2 вар. моркови; 50 г вар. макарон; соль; сахар; майонез; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Капусту нарезать, добавить соль, сахар, сок лимона. Ветчину, морковь, яблоко нарезать кубиками.

2. Все соединить, заправить майонезом, перемешать и украсить зеленью.

Салат "Кипр" с брынзой

Ольга Иванова, г. Москва. **Попробовав этот салат у друзей, дочь рассказывала о нем до утра.**



ПОНАДОБИТСЯ

● **На 2 порции:** 2 куска белого хлеба; 1 помидор; 50 г брынзы; соль, молотый черный перец, раст. масло по вкусу; 2 маслины; зелень

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. В тарелочки положить по кусочку хлеба. Залить небольшим количеством раст. масла.

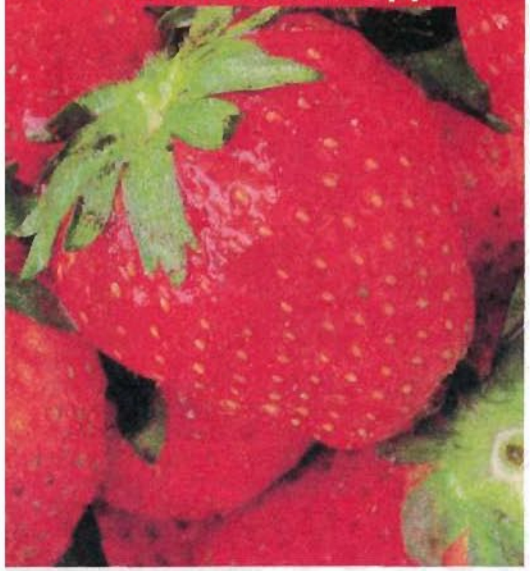
2. В отдельную тарелку натереть помидор и брынзу на средней терке. Добавить туда соль и все перемешать.

3. Выложить смесь на кусочки хлеба, посыпать перцем, украсить зеленью и маслинами.

КОНКУРС!



Кухня каких народов тебе нравится? Присылай свои любимые рецепты и фото. Заполни купон, который ты найдешь на с. 66. За публикацию получишь от нас приз — 500 руб.



Королева ягод

Впервые клубнику я увидела на даче, когда мне было 5 лет. Среди зеленых листиков нашла чудо: крупные, душистые красные ягоды. Некоторые из них еле умещались на ладони. С тех пор клубника стала моей любимой ягодой.



Настя Иванова, г. Москва

Позже я узнала, что правильнее называть клубнику земляникой, потому что в сад она пришла из леса, вернее, ее перенесли садоводы. Клубника — одна из самых полезных ягод. Она помогает защититься от многих болезней. В Европе эту ягоду стали культивировать лишь в XIV веке, и первыми сделали это французы. В то время нравились больше цветы, и клубничные кустики сажали на клумбах. По-настоящему оценили ягоду лишь в XVI веке. Она стала лучшим десертом, ее подавали с сахаром, вином, со сливками. Позже научились варить варенье и сушить ягоды. В наше время выведено более 1000 различных сортов садовой клубники. Ее часто называют королевой сада. Клубнику любят взрослые и дети, она малокалорийна. Полезнее всего есть сырые ягоды. Бабушка говорит, что если съесть 3 кг клубники за лето, то запасешься витаминами на весь год. На даче мы пекли простой пирог с клубникой, рецептом которого хочу поделиться.

Пирог с клубникой

ПОНАДОБИТСЯ

- **Тесто:** любое (песочное, дрожжевое)
- **Для начинки:** 700 г клубники
- **Для заливки:** 1 стакан сливок; 2 ст. л. муки; 2 яйца; 0,5 стакана сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто выложить в смазанную раст. маслом форму, печь 10 мин в духовке при 200°С.

2. Затем выложить на тесто ягоды, залить заливкой. Печь еще 15 мин. Вкусно.

Клубничный джем

Светлана Лыфарь, г. Брест.
На фото мой сын Даниил.



ПОНАДОБИТСЯ

- 1 кг свежей клубники; 1 кг сахара

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Промытые ягоды засыпать сахаром на 30 мин.

2. Затем пропустить все через мясорубку. Варить на тихом огне, помешивая, 15–20 мин. Остудить. Повторить 3 раза. Разложить джем в стерил. банки и закатать крышками.

Пишите нам!

Любимый продукт августа — молоко. Пришли в редакцию рассказ с рецептом и фотографиями. За публикацию рассказа получишь от нас приз — 800 руб., рецепта — 500 руб. Не забудь посмотреть и заполнить купон на с. 66.

Фото: ЦФА "Бурда" (1).

РЕЦЕПТ НА КОНКУРС

Орлова Л.В., г. Орехово-Зуево Московской обл. **Наших друзей мы традиционно раз в месяц приглашаем на чай с выпечкой из этого замечательного теста (*«Талосто»*): лёгкого, воздушного и вкусного. Даже родилось стихотворение об этом.**

Грибной жульен в тесте



Стихотворение

Из теста «Талосто» с дрожжами и без
Просто готовить, чтоб вкусно поесть:
Булочки с маком, корицей, вареньем...
Всех мы порадуем сладким печеньем.
И пирожками с различной начинкой –
Славная будет у нас вечеринка!
И если закончится в доме еда,
«Талосто» выручит всех и всегда!!!

ПОНАДОБИТСЯ

- Тесто «Талосто» слоёное – 1 упаковка
- **Для начинки:** грибы 600 г; лук репчатый 3 шт.; сметана 300 г; сыр твёрдый 0,5 кг; масло растительное 100 г

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Разморозить тесто при комнатной температуре.

2. Грибы, лук мелко порезать и обжарить на растительном масле.

3. За 2-3 минуты до конца жарки влить сметану и дать прокипеть блюду ещё 5 минут до загустения.

4. Тесто разделить на 6 частей, раскатать и обложить смазанные маслом формы для выпекания тарталеток. Выпекать при температуре 180°С 15-20 минут.

5. Сыр натереть на мелкой тёрке.

6. В каждую тарталетку положить грибы и накрыть слоем сыра. Запекать 10 минут до образования верхней корочки.

БАБУШКИНА ШКОЛА



Друзьям!

Мне 61 год, у меня муж и двое сыновей. Я люблю готовить, принимать гостей, обычно стол не вмещает всех блюд, которыми мне хочется угостить.

Галина Васильевна Корж, г. Москва

Пирог "Чайный" с ананасами

ПОНАДОБИТСЯ

● 2 яйца; 1 стак. сахара; 1 стак. ананас. сиропа; 200 г консервир. ананасов кусочками; 2 стак. муки; 1 пакетик чая с бергамотом; 1 ч. л. гашеной соды; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Чай заварить 50 мл кипятка, соединить с ананасовым сиропом, перемешать.

2. Яйца взбить с сахаром, влить чай с сиропом, перемешать, всыпать муку, добавить соду, кусочки ананаса и замесить жидкое, как на оладьи, тесто.

3. Тесто выложить в смазан. маслом форму, выпекать в нагретой до 180°С духовке1 ч.

Торт "Юбилейный"

ПОНАДОБИТСЯ

● **Для основы:** 1 пирог "Чайный" с ананасами

● **Для крема:** 1 банка сгущенки; 200 г сливочного масла; 1 пакетик сливок для взбивания; 200 г молока

● **Для украшения:** 12 половинок грецких орехов; 0,5 стакана измельченных грецких орехов; кусочки ананасов или цукаты

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

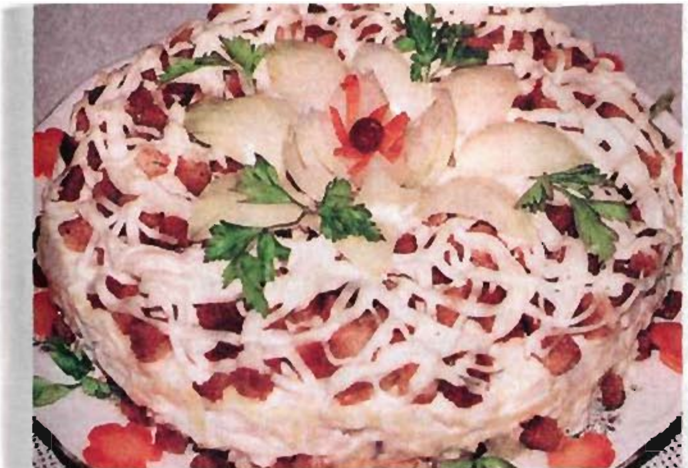
1. Сделать крем. Сгущенку варить 2 ч. Сливки взбить с молоком. Вареную сгущенку взбить со сливочным маслом, осторожно ввести взбитые сливки.

2. Пирог разрезать на 2 части по горизонтали. Одну часть смазать кремом, накрыть второй частью. Верх торта смазать кремом. Посыпать орехами, половинки орехов выложить по краю, украсить ананасами или

КОНКУРС!



Ты опытный кулинар? Готовишь много лет? Научи молодежь! Пришли нам рецепты вместе с фото. Посмотри и обязательно заполни купон на с. 66.



Жанна Чистякова, г. Москва. **Попробовав это блюдо один раз, вы будете его готовить постоянно.**

Салат "Грибной с гренками"

ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г маринованных опят; 4 вареные картофелины; 3 луковицы; 3 кусочка подсушенного белого хлеба; 200 г майонеза; 0,5 ч. л. сахара; 1 ст. л. уксуса; пряности, приправы по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Грибы промыть, 1 луковицу нарезать. Грибы и лук вместе обжарить. Остальной лук нарезать кольцами и перетереть с сахаром и уксусом. Хлеб нарезать кубиками и обжарить на растительном масле. Картофель натереть на крупной терке.

2. Салат укладывать на блюдо слоями: **1-й слой** — половина картофеля, приправить и смазать майонезом, **2-й слой** — грибы, **3-й слой** — маринован. лук, **4-й слой** — оставшийся картофель, приправить, смазать майонезом, **4-й слой** — гренки. Сверху полить майонезом.

Плюшки к чаю

Антонина Михайловна Дорофеева, Тульская обл. **К чаю дети очень любят мои плюшки.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 6 стак. муки; 3 яйца; 200 г слив. масла; 1 стак. молока; 25 г свежих дрожжей; 2 стакана сахара; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Дрожжи развести в теплом молоке, добавить муку, яйца, масло и хорошо пере- ... прямоугольный пласт, смазать раст. маслом. Обильно посыпать сахаром и скатать рулетом. Нарезать на кусочки толщ. 2 см. С одной стороны дно защепить.

2. Плюшки выложить на смазанный маслом противень. Оставить на 1,4 ч, затем выпекать в нагретой до 180°С духовке 20 мин.

Мясной рулет



Мария Ивановна Ястребова, г. Новочеркасск. **Я на пенсии, живу с мужем. Ко мне часто приезжают внуки, поесть у бабушки.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 750 г мяса; 2 яйца; 2 луковицы; 70 г сметаны; 3 яйца; 100 г белого хлеба; 150 мл молока; соль, перец по вкусу; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Хлеб размочить в молоке, отжать. Мясо прокрутить через мясорубку. Лук нарезать, спассеровать. Хлеб, мясо, лук, 2 яйца, соль, перец соединить и перемешать, 3 яйца сварить вкрутую.

2. Половину фарша выложить пластом на смазанный маслом противень, придать прямоугольную форму. Равномерно разложить половинки яиц. Накрыть оставшимся фаршем.

3. Запекать в нагретой до 160°С духовке 1 ч, поливая образующимся соком. За 10 мин до готовности полить рулет сметаной.

С ВЫДУМКОЙ



Просто чудо!

Этот торт я делала на день рождения дочке своей подруги. Такому торту обрадуются не только дети, но и взрослые.

Светлана Агеева, г. Лобня, Московская обл.



Торт "Барби"

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 4 яйца; 1 стакан сахара; 1 стакан муки
- **Для мастики:** 90 г суфле "Бон пари"; 50 г сливочного масла; 250 г сахарной пудры; пищевые красители; крахмал

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Замесить тесто. Яйца взбить с сахаром, добавить муку, выложить в высокую форму диаметром 16–18 см. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 40 мин. Срезать ножом излишки бисквита, придав ему форму юбки, в центр вставить куклу Барби, предварительно обернув ноги куклы пищевой пленкой.

2. Сделать мастику. Суфле, масло растопить в микроволновке (15 с), перемешать, добавить красители, сахарную пудру. Вымешивать до тех пор, пока масса не будет липнуть к рукам. Мастику раскатать на крахмале. Покрыть верх юбки, сделать цветы, рюши.

Пишите нам!

Умеешь украшать блюда? Тогда присылай нам письмо с фото и купон со с. 66. За публикацию получишь приз от редакции — 500 руб.

Закуска "Кролик" с горошком

Ольга Исмаилова, г. Пермь. **Хочу предложить вам интересное оформление закуски с яйцом, майонезом и зеленым горошком.**

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 яйцо; майонез; зеленый горошек; гвоздика; маслина

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйцо сварить вкрутую, очистить, немного срезать по горизонтали — это будет туловище



кролика. Положить на тарелку срезом вниз. Из срезанного белка сделать ушки. Глазки из маслины, носик — гвоздичка.

2. Кролика выложить на тарелку, вокруг положить зеленый горошек, украсить майонезом.

МАМА НАУЧИЛА



Готовим вместе

Мой сын Артем, полистав ваш журнал, захотел поучаствовать в конкурсе. Его выбор пал на рецепт быстрого вкусного "сладенького", которое он помогает мне делать.

Елена Шубочкина, г. Москва

Сладкие улитки

ПОНАДОБИТСЯ

● 500 г готового дрожжевого слоеного теста; 150 г любого повидла; 70 г сливочного масла; 4 ст. л. сахара; сахарная пудра для обсыпки; растительное масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Тесто разморозить, раскрутить, немного раскатать в разные стороны и разрезать на 2 равные части.

2. Повидло ровным тонким слоем распределить по всей поверхности одной части теста. Скатать в рулет. Нарезать его на кусочки толщиной 1,5 см.

3. Выложить их на смазанный противень так, чтобы на нем лежал бок со стороной в 1,5 см. Выпекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 20 мин.

4. Вторую часть теста смазать тонким слоем размягченного сливочного масла, посыпать сахарным песком, а затем скатать в рулет и нарезать на кусочки. Выпекать в нагретой до температуры 180°С духовке в течение 20 мин. Готовые теплые улитки посыпать сахарной пудрой.

Елена советует

● **Улитки можно посыпать сахарной пудрой, смешанной пополам с корицей.**

● **В сахарный песок, которым будете посыпать вторую часть теста, хорошо добавить немного измельченных орехов.**

● **Когда сформуете улитки, оставьте их на противне на 30 мин. Тесто должно подойти.**

КОНКУРС!



Учишься у мамы готовить? Перенимаешь у нее опыт? Тогда пришли в редакцию свои рецепты вместе с фото. В купоне на с. 66 укажи данные родителей. За публикацию получишь 500 руб.



Владислав Крючков, г. Тольятти. **Я люблю помогать маме, когда она что-то готовит. Наблюдая и помогая, я многому научился сам. Хочу предложить очень простой рецепт приготовления лаваша с начинкой.**

Конвертики с сюрпризом

ПОНАДОБИТСЯ

● 3 вареных яйца; 200 г вареной колбасы; 150 г сыра; 1 крупный помидор; зелень; майонез; тонкий лаваш; растительное масло для жарки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, колбасу, сыр и помидор порезать мелкими кубиками. Зелень мелко порубить.

2. Яйца, колбасу, сыр, помидор, зелень соединить и хорошо перемешать. Добавить майонез и перемешать.

3. Тонкий лаваш разрезать на кусочки примерно 15х15 см. Начинку выложить на кусочки лаваша и завернуть конвертиком.

4. Конвертики обжарить на раст. масле с двух сторон до золотистой корочки.

Салат с ананасами

Настя Вячеславова, г. Вологда. **Мне 13 лет, я хочу поделиться с вами замечательным рецептом пикантного блюда.**



ПОНАДОБИТСЯ

● 200 г консервированных ананасов; 200 г вареного куриного мяса; 300 г твердого сыра; 3 зубчика чеснока; 250 г майонеза

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Ананасы мелко нарезать, мясо курицы также мелко нарезать. Сыр натереть на мелкой терке, зубчики чеснока очистить и пропустить через чесночный пресс.

2. Ананасы, куриное мясо, сыр, чеснок соединить и перемешать.

3. Салат заправить майонезом, вновь перемешать и убрать в холодильник на 30 мин, чтобы настоялся.

Хворост в сахарной пудре



Вероника Горлова, г. Уфа. **Мне 12 лет, люблю готовить и занимаюсь танцами живота. Рецепт мне подсказала мама, поэтому надеюсь, что он победит в конкурсе.**

ПОНАДОБИТСЯ

● 2,5 стакана муки
● 3 желтка
● 1 ст. л. сахара
● 2 ст. л. сухого вина
● 1 ст. л. сметаны
● 1/4 ч. л. соли
● 100 мл молока
● растительное масло для фритюра
● сахарная пудра для обсыпки

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Молоко, сметану, сахар, желтки, вино, соль соединить и перемешать. Постепенно всыпая муку, замесить крутое тесто.

2. Тесто тонко раскатать, нарезать полосками, придать им разную форму.

3. Обжарить во фритюре до золотистого цвета. Вынуть хворост шумовкой, охладить и посыпать сахарной пудрой.



Родом из детства

Благодарю вас за такой интересный журнал. Покупаю его постоянно. Мне 41 год. Готовить очень люблю, и ваш журнал мне в этом помогает. Хочу поделиться с читателями своими знаниями и посылаю рецепт торта. Этот торт из моего детства, его пекла моя мама. Сейчас мы живем в разных городах, и мне бы хотелось через ваш журнал пожелать мамочке долгих лет жизни.

Лариса Одажиева, г. Череповец

Торт "Девичник"

ПОНАДОБИТСЯ:

- **Для теста:** 3 яйца; 0,5 банки сгущенного молока; 1 стакан сахара; 200 г майонеза; 1,5 стакана муки; 0,5 ч. л. гашеной соды; 1,5 ст. л. какао; растительное масло
- **Для крема:** 1 стакан сметаны; 0,5 стакана сахара; 1 лимон; 10 шт. грецких орехов
- **Для украшения:** разноцветный зефир; кулинарная посыпка

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с сахаром, добавить сгущенное молоко, майонез, муку и соду. Все хорошо перемешать. Тесто разделить на 2 части, в одну добавить какао. Тесто выложить в смазанные маслом формы, выпекать коржи в нагретой до 180°С духовке в течение 20 мин.

2. Приготовить крем. Сметану взбить с сахаром, добавить пропущенные через мясорубку лимон и измельченные орехи. Хорошо перемешать.

3. Один корж хорошо промазать кремом, накрыть вторым коржом. Верх торта также промазать кремом, украсить кулинарной посыпкой и разноцветным зефиром. Вкусный тортик готов!

КОНКУРС!



Печешь пироги, булочки, торты? Поделись своим рецептом! Пришли его в редакцию вместе с фото и заполненным купоном со с. 66. За публикацию получишь приз — 500 руб.





Анна Филимонова, Московская обл. Я очень люблю готовить, особенно всякие сладости, чем очень радую родителей! Надеюсь, вам понравится мой рецепт!

Песочное печенье "Шоколадная фантазия"

ПОНАДОБИТСЯ

- 125 г маргарина; 2 ст. л. сахара; 1 яйцо; 140 г муки; 5 г ванил. сахара; 50 г мака; 30 г шоколада; 1 ч. л. сока лимона; раст. масло для выпекания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Размягченный маргарин соединить с сахаром и маком, перемешать. Добавить яйцо, сок лимона, всыпать муку с ванильным сахаром, замесить тесто. Сформовать шарики, палочки.

2. Выложить печенье на смазан. раст. маслом противень. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 15 мин.

3. Готовое печенье полить растопл. шоколадом или обмакнуть в шоколад. Остудить. Глазированное печенье лучше уложить сначала на фольгу.

Торт "Мираж"

Татьяна Рыжкина, г. Ростов. Получается вкусно!



ПОНАДОБИТСЯ

- 0,5 кг печенья "Юбилейное"; 0,5 стак. сахара; 200 г сметаны; 5 г ванил. сахара; 2 апельсина; 2 банана; смородин. варенье

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сделать крем. Сметану, сахар, ванил. сахар взбить. Апельсины и бананы нарезать. На плоское блюдо выложить слой печенья, промазать кремом. Выложить слой апельсинов и бананов. Повторить.

2. Верх торта смазать кремом и украсить дольками апельсина и вареньем.

Кофейный торт



Марина Федорова, г. Ессентуки.

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 1 стак. сахара; 100 г маргарина; 3 яйца; 50 мл кофе; 3 ст. л. кофейного ликера; 2 ч. л. разрыхлителя; 200 г муки; 1 ч. л. ванил. сахара; раст. масло
- **Для пропитки:** 100 мл остывшего кофе; сахар
- **Для крема:** 100 мл кофе; 1 плитка тертого шоколада; 10 г желатина; 1 стак. молока; 1 пакетик сливок для взбивания

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Сахар, маргарин, ванил. сахар взбить. Взбивая, добавить яйца. Муку соединить с разрыхлителем. В масляно-яичную смесь всыпать частями муку с разрых., добавить 50 мл кофе и ликер, перемешать. Выложить тесто в форму. Выпекать 50 мин в духовке при 200°С. Разрезать на три коржа и пропитать кофе с сахаром.

2. Приготовить крем. Замочить желатин в холодном кофе на 30 мин. Нагреть до растворения комочков. Сливки залить молоком и взбить. Взбивая, по чайной ложке добавлять кофейно-желейную массу во взбитые сливки. Половину шоколада добавить в крем. Коржи промазать кремом и соединить, украсить шоколадом.

Пирог с яблоками и мандаринами



Ляля Афлятунова, Башкортостан, с. Кандры. **Это самый любимый пирог в нашей семье.**

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 0,5 кг муки; 2 яйца; 150 г маргарина; 150 г сахара; 0,5 ч. л. соды; 25 г свежих дрожжей; раст. масло для выпекания
- **Для начинки:** 4 яблока; 3 мандарина; 2 ст. л. сахара; 2 ст. л. порошка киселя

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Муку, маргарин порубить ножом. Добавить сахар, яйца, дрожжи, соду и оставить на 2 ч. Разделить тесто на 2 части (большую и меньшую).
2. **Приготовить начинку.** Яблоки без кожуры нарезать тонкими дольками. Мандарины очистить, разобрать на дольки. Дольки разрезать вдоль пополам.
3. Большую часть теста выложить на смазанный маслом противень. Выложить на тесто мандарины и яблоки. Посыпать сахаром и киселем. Накрыть второй раскатанной половиной теста. Края защепить. Выпекать в нагретой до 180°С духовке 25 мин.



Ирина Кавыршина, г. Новосибирск. **Хочу предложить интересный и очень вкусный рецепт для небольшой, но веселой компании!**

Хворост с коньяком

ПОНАДОБИТСЯ

- 2 яйца; 1 ст. л. коньяка; 2 ст. л. сахара; 1/4 ч. л. соли; 0,5 стак. сметаны; 2 стак. муки; сахар. пудра для обсыпки; растительное масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца, муку, сахар, коньяк, соль, сметану соединить и замесить крутое тесто.
2. Тесто раскатать и нарезать полосками длиной 10 см. Каждую полоску свернуть спиралькой.
3. Хворост обжарить во фритюре до золотистого цвета, затем выложить на салфетку, дать стечь лишнему маслу. Хворост охладить, посыпать сахарной пудрой. Можно подавать к столу.

Кексы с сухофруктами

Лилия Довгайло, г. Минск



ПОНАДОБИТСЯ

- 250 г творога; 1,5 стак. сахара; 2 яйца; 250 г маргарина; 2,5 стак. муки; 0,5 ч. л. гашеной соды; чернослив, изюм, курага, орехи по вкусу; сахарная пудра для обсыпки; раст. масло

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца взбить с сахаром, добавить творог, соду, растопленный маргарин, муку и хорошо перемешать.
2. Сухофрукты размочить, обсушить и мелко нарезать, орехи измельчить. Сухофрукты и орехи добавить в тесто и хорошо перемешать.
3. Тесто выложить в смазанные маслом формочки для выпекания.
4. Выпекать в нагретой до 180°С духовке.
5. Остудить, выложить на тарелку и посыпать сахарной пудрой.

"Молочное чудо"



Мне 31 год. У меня дочь Лиза, ей 11 лет, и муж Андрей. Они — мои главные дегустаторы. Работаю в социально-реабилитационном центре для несовершеннолетних "Согласие". Хочется выразить благодарность Марине Брунчуковой из города Ханты-Мансийск за ее рецепты. Блюда, которые я готовила по Марининым рецептам, стали нашими любимыми.

Предлагаю рецепт вкусного, полезного напитка. Я использую любые садовые ягоды, которые мы впрок морозим летом. Но я думаю, подойдут и купленные в магазине брикеты ягод глубокой заморозки. В емкость для приготовления коктейлей (такая есть в любом кухонном комбайне) влить 1 л молока, добавить 250 г мороженого, ягоды, нарезанный крупными кусочками банан. Все взбить до образования густой пены.

Варианты приготовления зависят от богатства вашей фантазии. Вместо ягод можно добавить растопл. шоколад. Фантазируйте на здоровье!

Юлия Мещерякова, г. Ишим



Гузель Файзуллина, г. Уфа. **Надеюсь, вам понравится мой экспресс-рецепт, он очень легкий и вкусный!!!**

Запеканка "Клубничка"



ПОНАДОБИТСЯ

- 250 г творога; 3 яйца; 3 ст. л. сахара; ванил. сахар по вкусу; слив. масло для выпекания
- **Для украш.:** 2 ст. л. сметаны; 1 ст. л. сахара; клубника

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Яйца растереть с сахаром, ... ный сахар, все тщательно перемешать.
2. Форму для выпекания смазать сливочным маслом, выложить в нее массу. Выпекать в нагретой до 200°С духовке в течение 20 мин.
3. Запеканку, смазать сметаной и украсить

Торт "Клубничный лес"



Татьяна Мешкова, г. Ессентуки. **Это самый вкусный торт!**

ПОНАДОБИТСЯ

- **Для теста:** 125 г растоп. слив. масла; 180 г молотого миндаля; 5 белков; 70 г муки; 200 г сахар. пудры; щепотка соли; слив. масло для выпекания
- **Для крема и начинки:** 150 мл коньяка; 250 мл сливок, 1,5 ст. л. сахарной пудры; ванил. сахар; 1,5 кг клубники

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Половину сахар. пудры, белки, соль взбить. Взбивая, добавить миндаль, масло, остальную пудру, муку. Перемешать. На пергаменте нарисовать круг по диаметру коржа, смазать маслом, выложить тонкий слой теста. Выпекать корж в нагретой до 180°С духовке 10 мин. Всего выпечь 3 коржа.
2. **Сделать крем.** Сливки, сахар. пудру и ванил. сахар взбивать 15 мин, влить коньяк и перемешать.
3. Клубнику разрезать на 4 части. Первый корж промазать кремом, выложить клубнику, накрыть вторым коржом, промазать кремом и выложить клубнику. Накрыть третьим коржом. Верх слегка промазать кремом, плотно



Время приготовления: 1 ч
Количество порций: 6–8

Анастасия Соколова, г. Москва. **Этот вкусный десерт меня научила делать моя любимая бабушка.**

Клубника в шоколадной глазури

ПОНАДОБИТСЯ

- 500 г крупной клубники
- 1 плитка (100 г) черного шоколада
- 1 пакетик кокосовой стружки
- 1 пакетик ванильного сахара
- листики свежей мяты для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Крупные ягоды клубники быстро помыть проточной водой. Выложить на дуршлаг, дать стечь воде. Затем обсушить ягоды на бумажной салфетке.

2. Плитку черного горького шоколада разломать на мелкие кусочки. Выложить шоколад в керамическую миску. Поставить миску с шоколадом на водяную баню, растопить, постоянно помешивая, на медленном огне.

3. Кокосовую стружку и ванильный сахар соединить в глубокой тарелке и тщательно перемешать.

4. Подготовленные ягоды брать за хвостик, окунать наполовину в растопленный шоколад.

5. Не остужая, сразу же обвалять половинку ягоды в шоколаде в смеси кокосовой стружки и ванильного сахара.

6. Выложить клубнику в шоколаде на тарелку, дать остыть. Украсить мятой.

Ирина Жукова советует

- **Вместо черного шоколада для глазурования клубники можно взять молочный или белый шоколад.**
- **Кокосовую стружку можно заменить любыми мелко нарезанными орехами, особенно красиво будут смотреться рубленые фисташки.**
- **По этому рецепту можно приготовить чернослив или курагу в шоколаде, взяв сухофрукты без косточек. Сухофрукты надо предварительно размочить в горячей воде и обсушить.**

Фото: О. Кулагин (1), А. Карпенко (1)



Время приготовления: 1 ч 10 мин
Количество порций: 6–8

Ольга Пищулина, г.Новомосковск, Тульская обл. **Мой торт печь не надо, но нужна разъемная форма для тортов.**

Торт желейно-творожный с ягодами

ПОНАДОБИТСЯ

- 1 упаковка готовых бисквитных коржей; 500 г любого творога; 150 г сливочного масла; 1 стакан сахара; 2 яйца; 4 пакетика (по 10 г) желатина; 1 пакетик ванильного сахара; 1 кг свежих ягод клубники (или малины); 1 киви для украшения

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

1. Немного ягод оставить для украшения, из остальных отжать 1 стак. сока. Два пакетика желатина залить соком, другие — 1 стак. кипяченой воды. Оставить на 30 мин.

2. Приготовить начинку. Размягченное сливочное масло взбить миксером с сахаром, ванил. сахаром, яйцами, творогом. Добавить к смеси желатин, замоченный в воде. Снова взбить.

3. На дно разъемной формы положить один корж. Выложить на него половину творожной начинки. Поставить в морозильник на 10–20 мин. Когда начинка затвердеет, выложить на нее 2-й корж, а сверху — оставшуюся начинку. Поставить в морозильник на 10–20 мин.

4. Желатин, замоченный в соке, нагреть для растворения, дать слегка остыть.

5. Вынуть торт из морозильника, накрыть третьим коржом. Сверху выложить нарезанные ягоды и ломтики очищенного киви, залить клубничным соком с желатином. Убрать в холодильник до полного застывания. Затем осторожно переложить торт из формы на блюдо.

Ирина Жукова советует

- **Нарезанный на куски торт будет красивее выглядеть, если в слой творожной начинки положить половинки ягод клубники.**
- **В крем я бы не советовала класть сырые яйца, можно вполне обойтись и без них, добавив для пышности сметану.**

ДЕЛИМСЯ СЕКРЕТАМИ

Для Алены Аветисовой

Прочитала в апрельском номере, что Алена Аветисова ищет рецепт марципана. Хотела поделиться своим рецептом. Понадобится: 1 стакан миндаля; 1 стакан сахарного песка; 1/4 стакана воды. Миндаль надо очистить, высушить, затем растереть. Налить воду в сахар и уварить сахарный сироп до пробы на твердый шарик. Положить в сироп растертый миндаль и, размешивая, нагревать массу еще 4 минуты. Массу переложить из кастрюли на смазанный маслом противень и охладить. Массу пропустить через мясорубку.

Приготовленный марципан представляет пластичную массу, из которой можно формировать разные украшения. При приготовлении массу можно окрасить в разные цвета с помощью пищевых красителей.

Ольга Кислова, г. Раменское

Про сыр, кекс и грибы



Вместо формочек для выпекания кексов можно использовать консервные банки из-под зеленого горошка, тушенки или рыбы.

● Не храните сыр в полиэтиленовом пакете, положите его в сырницу с 2 кусочками сахара.

● Хочу подсказать рецепт очень вкусного грибного соуса. Нужно взять маленький пакетик грибного супа, залить 100 мл воды и варить на тихом огне 5 мин. Этот соус очень вкусен с чипсами и картоф. пюре.

Виктория Масликова, г. Омск

И капуста, и морковь

Если с моркови снять кожицу тонким слоем, а не скоблить, она не будет темнеть.

● Цветную капусту перед варкой положите в подкисленную лимонной кислотой воду и варите в открытой посуде при сильном кипении — она сохранит белый цвет.

Мария Беляева, г. Пермь

Новая жизнь продуктов

Предлагаю советы по улучшению качества продуктов.

● Увядшую зелень положите на 1 ч в воду и добавьте 1 ст. л. уксуса.

● Черствый хлеб заверните во влажную ткань на 5 мин, потом положите в горячую духовку на 20 мин.

Мария Студенова, г. Самара

Немного об овощах и салатах

Салат из свежих овощей и зелени получится намного вкуснее, если его посыпать очищенными кедровыми орешками, толчеными лесными орехами или кунжутными семенами и сбрызнуть лимонным соком. Перед употреблением не забудьте перемешать салат.

● Свежие овощи нужно хранить не на свету, а в темноте. При хранении на свету овощи быстрее портятся, и в них скорее разрушаются все витамины.

● Вареные овощи нельзя держать в отваре, в котором они варились. В этом случае овощи быстро становятся водянистыми. Исключение — цветная капуста. Но и ее можно хранить в отваре лишь непродолжительное время.

● Чтобы быстрее сварить сушеную фасоль, залейте ее холодной водой и поставьте на сильный огонь. Как только вода закипит, сразу же подлейте в кастрюлю немного холодной воды и убавьте огонь. Если такую процедуру проделать 3 раза, то уже через 40 мин фасоль будет готова.

● Чтобы цветная капуста при варке не стала слишком мягкой, добавьте в воду, в которой она варится, немного столового уксуса или лимонной кислоты. Готовую капусту откиньте на дуршлаг.

Надежда Новоселова, Архангельская обл.

Правила варки



Предлагаю читательницам вашего журнала советы, как варить продукты для вторых блюд и гарниров, здесь есть особенности.

● Если птицу и мясо варят, помещая в холодную воду, то рыбу, овощи и картофель кладут сразу в кипящую воду. В этом случае полезные вещества в этих продуктах лучше сохраняются.

● Перед варкой, замороженное мясо лучше оттаять при комнатной температуре. А вот рыбу и быстрозамороженные овощи, наоборот, нужно варить без предварительного размораживания.

● Солят продукты в большинстве случаев за 5 мин до окончания варки.

● Свеклу и морковь нужно варить без соли, она ухудшает их вкусовые качества.

● Варить продукты надо в минимальном количестве воды. Вода должна только покрывать продукты. Это также помогает лучше сохранить полезные вещества.

Татьяна Пустовалова, г. Ногинск

Советы про котлеты

В котлетах хлеб должен быть обязательно. В фарш надо класть его в размоченном виде.

Котлетный фарш любит жидкость, тогда котлеты получаются сочными. В фарш нужно добавить немного воды или чайной заварки. А вот яйца добавлять в фарш совсем не обязательно. Без яиц котлеты лепятся и жарятся превосходно.

Нина Бутарева, Новосибирская обл.

Пишите нам!

Пришли нам свои кулинарные секреты! За публикацию — 300 руб. Смотри купон на с. 66.

Очень собачку жалко!

Было мне тогда 11 лет. Стояла студеная зима. Мама попросила меня купить кошке 1 сардельку, больше не надо было, она бы заветрилась. Мамуля дала соответствующую сумму денег. Когда я подошла к магазину, то увидела черную собачку, которая лежала клубочком и вся тряслась от холода, ее заносило снегом. Мне безумно стало ее жалко, и я решила ей тоже купить поесть. Но когда подошла моя очередь, я побоялась, что не хватит денег на 2 сардельки. Я редко ходила за покупками в магазин, и у меня была твердая уверенность, что сардельки и сосиски режут на вес, как колбасу, пусть это будут даже половинки. Все это быстро у меня в голове прокрутилось, и тут подошла моя очередь... Ну я и выпалила: "Взвесьте мне пожалуйста 1,5 сардельки!" Когда продавщица это услышала, то очень растерялась и спросила: "Куда же я дену вторую половинку, у меня ее никто не купит. Может быть, тебе все-таки 2 сардельки?" Я объяснила, что мне не хватит денег, она предложила дать в кредит. Я согласилась и довольная с 2 сардельками вышла из магазина... Но собачки уже не было, зато кошке нашей очень повезло.



Анастасия Гуранова, г. Люберцы

Карауль! Салат пропал...

Это случилось много лет назад. Я тогда училась в 5-м классе, а моя младшая сестренка в первом. Наша мама, как всегда, ждала нас из школы и приготовила нам на обед вкусненький салатик. Мамочка поставила его на стол, который стоял около окна. Внезапно вспомнив, что дома нет хлеба, она отправилась в магазин. Когда она вернулась домой, то, к своему великому удивлению, салата на столе не обнаружила, он бесследно исчез, причем вместе с салатницей. Оказалось, что, пока мамули не было, кто-то неизвестный вошел во двор, аккуратно выставил окно и украл салат вместе с салатницей.

Видимо, человек был очень голоден, а салат очень аппетитно смотрелся. Вот он и не выдержал.

Лидия Скулова, г. Троицк, Челябинская обл.

Недомытые макароны

Мне было 10 лет. Уходя на работу, мама попросила меня сварить макароны, а затем их промыть. Я еще не совсем проснулась и не уточнила у мамы, когда нужно промывать макароны. Пробудившись, я принялась за дело. Решила сначала промыть макароны, а потом их отварить. Жили мы тогда в частном доме и воду носили из колонки. Я стала мыть макароны: мыла, мыла, но вода все мутная. Я перевела всю воду, которую отец принес. Ничего не помогло: не промылись макароны. Надоело мне их мыть, и я решила их сварить "недомытыми". В процессе варки они слиплись в ком, и есть их было невозможно. Ну и смеху было вечером над моими стараниями. А когда я собираюсь готовить, родные иногда шутливо спрашивают, не забыла ли я помыть макароны?

Наталья Ерченко, г. Брянск



Пишите нам!

Расскажи нам свою забавную историю! За публикацию приз — 500 руб.

ЧИТАЙ В СЛЕДУЮЩЕМ НОМЕРЕ:



Горшочки с мясом и грибами

Анна Каратаева называет себя самой счастливой на свете. Для этого у нее есть все: милые муж и доченька, которых она угощает потрясающе вкусным горячим блюдом, которое всегда идет в их семье на ура.



Салат из утки с чесноком

Вера Воробьева запекла утку с яблоками. Немного мяса осталось. Из него Вера приготовила салат: добавила чеснок, кукурузу, яйца. Получилась вкуснотища.



Торт "Фруктовый рай"

У Светланы Лыфарь недавно был день рождения. Конечно же в этот день не обошлось без традиционного торта. Своих родных Света побаловала вкуснейшим тортиком, собственного приготовления.



Шашлык для пикника

Летом ни одна поездка на дачу или поход на природу не обходятся без шашлыка. Евгений Трубкин угощает друзей шашлыком с гарниром из овощей и риса. Он жарит шашлыки над раскаленными углями без дыма.

Июльский номер "Люблю готовить!" поступит в продажу 8 июля.

Наши победители (июнь)

Абакумова Т., г. Сочи; **Авдонина О.**, г. Кинешма; **Агеева С.**, г. Лобня; **Апанасенко Ю.**, г. Волжский; **Афлятунова Л.**, с. Кондры; **Баринкова М.**, Ярославская обл.; **Бегунова Е.**, г. Валуйки; **Беззубикова Н.**, Карелия; **Беляева М.**, г. Пермь; **Беляева Н.**, г. С.-Петербург; **Библиева М.**, г. Москва; **Блохин Д.**, г. С.-Петербург; **Болотова Л.**, Мурманская обл., **Брунчукова М.**, г. Ханты-Мансийск; **Бурлакова М.**, г. Уфа; **Бутарева Н.**, Новосибирская обл.; **Ваганова Н.**, г. Красноярск; **Видакова М.**, г. Новомосковск; **Виноградовы В. и О.**, г. Москва; **Вячеславова Н.**, г. Вологда; **Глушенкова Ю.**, г. Москва; **Горлова В.**, г. Уфа; **Гуранова А.**, г. Люберцы; **Дерягина Е.**, г. Ивантеевка, **Дитюк О.**, г. Бердск; **Дмитриева Е.**, г. Саратов; **Довгайло Л.**, г. Минск; **Доброхотова О.**, г. Барнаул; **Дорофеева А.**, Тульская обл.; **Дубровина Н.**, **Ертулова Г.**, Саратовская обл.; г. Тамбов; **Зайцева Н.**, г. Зеленодольск; **Ерченко Н.**, г. Брянск; **Иванова Н.**, г. Москва; **Иванова О.**, г. Москва; **Исмаилова О.**, г. Пермь; **Кавыршина И.**, г. Новосибирск; **Кислова О.**, г. Раменское; **Корж Г.**, г. Москва; **Крючков В.**, г. Тольятти; **Кузьмина О.**, г. Пенза; **Курилова Н.**, Волгоградская обл., **Куюдин А.**, г. Старый Оскол; **Леонова С.**, г. Подольск; **Липинская Т.**, г. Лида; **Лыфарь С.**, г. Брест; **Макуха Л.**, г. Рыбинск; **Масликова В.**, г. Омск; **Мешкова Т.**, г. Ессентуки; **Мещерякова Ю.**, г. Ишим; **Михайловская А.**, Воронежская обл.; **Морозова Е.**, г. Москва; **Нигматуллина М.**, г. Уфа; **Никулина Г.**, г. Славянск-на-Кубани; **Новоселова Н.**, Архангельская обл.; **Норова И.**, г. Набережные Челны; **Одажиева Л.**, г. Череповец; **Орлова Л.**, г. Орехово-Зуево; **Осокина О.**, г. Уфа; **Пастухов В.**, Липецкая обл.; **Пашенцева Т.**, г. Воронеж; **Пелевина Л.**, г. Нижний Тагил; **Петрова О.**, Башкортостан; **Пищулина О.**, г. Новомосковск; **Полякова А.**, Владимирская обл.; **Пономаренко Ю.**, г. Новоуральск; **Пустовалова Т.**, г. Ногинск; **Рощина Е.**, г. Саратов; **Рудахова В.**, г. Чебоксары; **Рыжкина Т.**, г. Ростов; **Сарапулова Е.**, г. Екатеринбург; **Селезнева Л.**, г. Казань; **Сидорова А.**, г. Южноуральск; **Скулова Л.**, г. Троицк; **Соколова А.**, г. Москва; **Соколова З.**, г. Москва; **Сорокина У.**, г. Елец; **Сохацкая Е.**, г. Уфа; **Студенова М.**, г. Самара; **Таранова А.**, г. Орел; **Титарчук Д.**, г. Новочебоксарск; **Трегубова Н.**, г. Новосибирск; **Тушко С.**, г. Тольятти; **Умникова Ю.**, г. Воронеж; **Файзуллина Г.**, г. Уфа; **Федорова М.**, г. Ессентуки; **Федорова М.**, г. С.-Петербург; **Филимонова А.**, Московская обл.; **Чистякова Ж.**, г. Москва; **Шиканова В.**, Нижегородская обл., **Шишкова С.**, г. Коломна; **Шубочкина Е.**, г. Москва; **Черноносова Г.**, г. Урюпинск; **Чеснокова С.**, г. Липецк; **Ясинская М.**, г. С.-Петербург; **Ястребова М.**, г. Новочеркасск

ДО ВСТРЕЧИ!

Все блюда этого номера:

ДОБРЫЕ СОВЕТЫ №6/2008

ЛЮБЛЮ ГОТОВИТЬ!

Газета выходит ежемесячно
Главный редактор: **Елена Фалатова**
Издатель: **Инна Корниенко**
Адрес редакции: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
Телефон: (495) 787-94-34
Для писем: 127521, Москва, а/я 60.
gotovte@burda.ru

Учреждено и издается
ЗАО "Издательский дом "Бурда"
Адрес издателя: Россия, 127018, Москва, ул. Полковая, д. 3, стр. 4
www.burda.ru

Директор по рекламе: **Наталья Пушкина,** pushkina@burda.ru
(495) 787-94-00
Отдел рекламы: тел.: (495) 787-33-66, факс: (495) 797-98-55
Менеджеры по рекламе:
Виктория Тропинская, tropinskaya@burda.ru
Инна Прокопьева, i.prokopeva@burda.ru
Наталья Авраменко, n.avramenko@burda.ru
Отдел распространения:
(495) 797-45-60, vertrieb@burda.ru

Уважаемые читатели, предлагаем Вам оформить подписку!
Подписной индекс **18127** в каталогах "Пресса России" и "Роспечать"
Подписной индекс **60300** в каталоге "Почта России"
Телефон отдела подписки: (495) 660-73-69.
E-mail: abo@burda.ru
Адрес в Интернете: http://www.burda.ru

Газета зарегистрирована в Федеральной службе по надзору в сфере массовых коммуникаций, связи и охраны культурного наследия. Свидетельство о регистрации ПИ № ФС77-29318 от 23.08.2007.

Типография: ООО "Полстар", г. Москва, Волоколамское шоссе, д. 4 ГУК МАИ сектор Б, тел. 785-57-33.
Время передачи в печать: 12.05.2008.
Дата выхода в свет: 10.06.2008.
Тираж: 1 645 000 экз.
Цена свободная.

Hubert Burda Media